UNA PUBLICACIÓN DE LA PROCURADURÍA FEDERAL DEL CONSUMIDOR
NÚM. 194 • ABRIL DE 1993, MÉXICO. PRECIO PACTO N$2.50

ISSN 0185-8874

Revista del Consumidor

Los derechos del turista

Pruebas de calidad

Conozca los mejores cafés solubles

SUMARIO

EDITORIAL
1

BUZON DEL CONSUMIDOR
2

LA ENTREVISTA DEL MES
Sarah Corona: La televisión y los niños
5

CAMPAÑAS
El mejor pescado es el que está fresco y al alcance de su mano
9

La ley no descansa en vacaciones
13

EL CONSUMO EN LOS ESTADOS
Desde Mazatlán
Pesca deportiva: esparcimiento y subsistencia
16

DERECHOS DEL CONSUMIDOR
Nuevos y mejores servicios al consumidor
20

LA SALUD Y SUS SERVICIOS
Impotencia sexual y potencia comercial
25

Llorar no cuesta nada
29

ECOLOGIA Y CONSUMO
Alternativas para el tratamiento del agua
33

FOTORREPORTAJE
Comer en la calle
36

LOS SERVICIOS Y EL CONSUMIDOR
Servicios de imprenta
38

QUE HAY DETRAS DE...
Nuevo videoteléfono en México
41

EL CONSUMIDOR EN EL MUNDO
44

LOS LIBROS DEL CONSUMIDOR
47

PRUEBAS DE CALIDAD
Café soluble
1

El consumidor en cuaresma

La temporada de Cuaresma nos trae los colores y sabores del mar; también nos regala el espacio temporal propicio para el descanso en medio de la jornada de trabajo y del intenso ritmo de nuestra vida diaria.

Durante la Cuaresma, la *vigilia* activa el mercado de la carne "blanca" haciendo que la demanda de especies marinas comestibles se incremente sustancialmente. Elegir con cuidado las especies frescas y al alcance de su mano, son las dos mejores recomendaciones que podemos proporcionarle a la persona interesada en consumir especies marinas, pues es de todos sabido el alto contenido de proteínas que poseen y las numerosas variedades de platillos que con ellas podemos preparar.

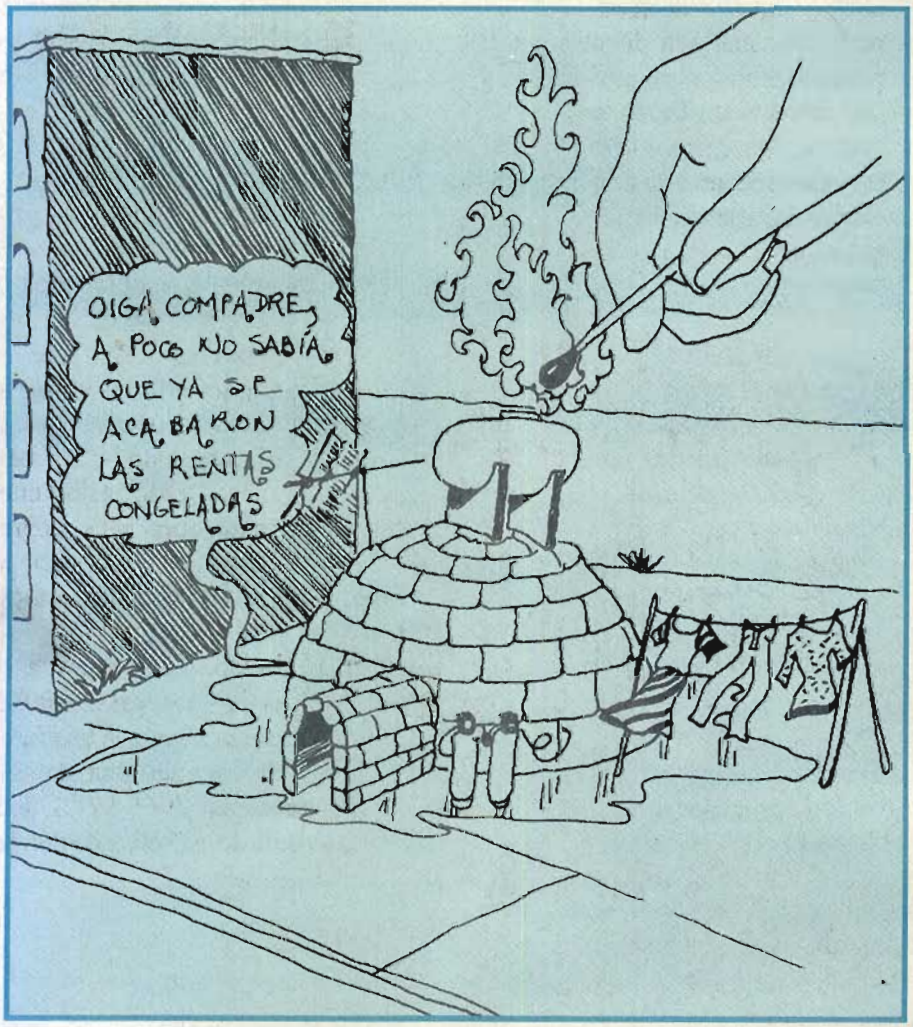
En esta edición, amable lector, le ofrecemos un breve listado de algunas especies marinas que pueden adornar su mesa en esta Cuaresma, además, le proporcionamos información sobre cómo diferenciarlas y elegir la mejor

Si ha pensado aprovechar esta temporada para salir de vacaciones, recuerde que mientras usted descansa la ley salvaguarda sus derechos como consumidor de cualquiera de los servicios que se le ofrecen en los diferentes destinos turísticos del país, donde diversos módulos de la Profeco han sido establecidos a efecto de orientarlo en el ejercicio de los derechos que la ley le otorga

Para ello hemos preparado un amplio reportaje sobre los problemas más frecuentes que enfrentan los vacacionistas y la mejor forma de solucionarlos, siempre en estricto apego a lo dispuesto por las leyes y reglamentos correspondientes.

Ojalá que las delicias del mar y el placentero descanso del cuerpo y del espíritu sean sus mejores recuerdos en esta Cuaresma; no olvide que si de consumir especies marinas se trata, o bien, si unas exitosas y excitantes vacaciones quiere asegurar, la Profeco se encuentra cerca de usted presta a informarlo y a orientarlo en cualquier lugar del país donde se encuentre.

RENTAS CONGELADAS



Revista del Consumidor:

Me dirijo a ustedes para ofrecerles un caluroso saludo, al tiempo de expresarles mi inquietud por conocer las disposiciones que las autoridades correspondientes han publicado con relación a las rentas "congeladas". Algunos vecinos me han comentado que quienes ocupamos inmuebles bajo este régimen, ahora sólo tendremos un plazo para seguir habitando la vivienda o rentando el local por la misma cantidad, y posteriormente tendremos que desocupar. ¿Cuánto hay de cierto en ello?

Atentamente
Ma. Edith Padilla Méndez
2a. Cda. de Convento num. 19
Col. San Miguel
Delegación Iztapalapa
Distrito Federal

revista del consumidor

Directorio

Director:
Lic. Alfredo Baranda García

Editor: Marco Antonio López Gallo; **Responsable de la Publicación**: Oscar Romero Rojas; **Responsable del Equipo Editorial**: Guillermo Torales Caballero; Responsable de Información: Enrique Parada García; Responsable de Redacción: Dora Torres Ponce; Coordinación de Reporteros: Marta S. García; Reporteros: Guadalupe Cruz, Graciela Muñoz, Rodolfo Valadez; Corrección: Leticia Muñoz.

Responsable del Equipo de Diseño: Alejandro Lobato Rosales; Diseñadores: Francisco Alatriste, Pedro Castellanos G., Víctor Gutiérrez, Francisco Hernández, Fernando R. Molina; Apoyo Informático: Sandra Salgado; Tipografía: Ana S. Chio, María Concepción Aguilar; Fotógrafo: Gonzalo Gutiérrez.

Ilustradores: Alfonso Orvañanos e Ismael García.

Teléfono de la revista: 559-73-77 exts. 262 ó 263. Para correspondencia, diríjase al editor de la **Revista del Consumidor**, en Insurgentes Sur núm. 1228, 5o. piso, c.p. 03200, o al A.P. 20600, México, D.F.

La **Revista del Consumidor**, es una publicación mensual de capacitación y orientación a los consumidores. Sus oficinas se encuentran ubicadas en Insurgentes Sur núm. 1228, colonia Tlacoquemécatl del Valle, teléfono 559-73-77 (conmutador con 14 líneas directas). El contenido de los artículos publicados -firmados o no- refleja la filosofía y el criterio editorial de la revista. Esta publicación no acepta anuncios publicitarios, no recibe muestras de productos, ni se compromete de manera alguna con ningún tipo de intereses comerciales. No autoriza la utilización de ninguno de los materiales publicados para fines publicitarios o comerciales. La violación de esta disposición ameritará denuncia ante las autoridades correspondientes.
Se autoriza expresamente la reproducción total o parcial de los textos o estudios incluidos en esta revista, siempre que se utilicen para orientación y capacitación de la población y se indique su procedencia.
Certificado de licitud de título núm. 1127 y de contenido núm. 639, expedidos por la Comisión Calificadora de Publicaciones y Revistas Ilustradas el 30 de abril de 1981. Se reservan todos los derechos respecto del título de esta publicación conforme a la Unión Internacional de Derechos de Autor. Registrada como correspondencia de Segunda Clase por la Dirección General de Correos. Registro núm. 015-1176. Características 218621140. Distribución Nacional. **Tiraje: 55 mil ejemplares**. Impreso en los talleres del Complejo Editorial Metropolitano, S.A. de C.V., Bahía de Ballenas núm. 15, colonia Verónica Anzures, c.p. 11300 México, D.F.

Estimada señorita Padilla:

Agradecemos su carta y la confianza que nos otorga. En relación a sus dudas sobre arrendamiento de locales y casas destinadas a la habitación sujetos al pago de rentas "congeladas", en efecto, en el *Diario Oficial de la Federación* del 30 de diciembre de 1992 se publicó un Decreto que abroga la anterior disposición expedida en materia de arrendamiento en el D.F. en 1948; el nuevo Decreto indica los plazos que deberán respetarse, contados a partir de la publicación del presente Decreto:

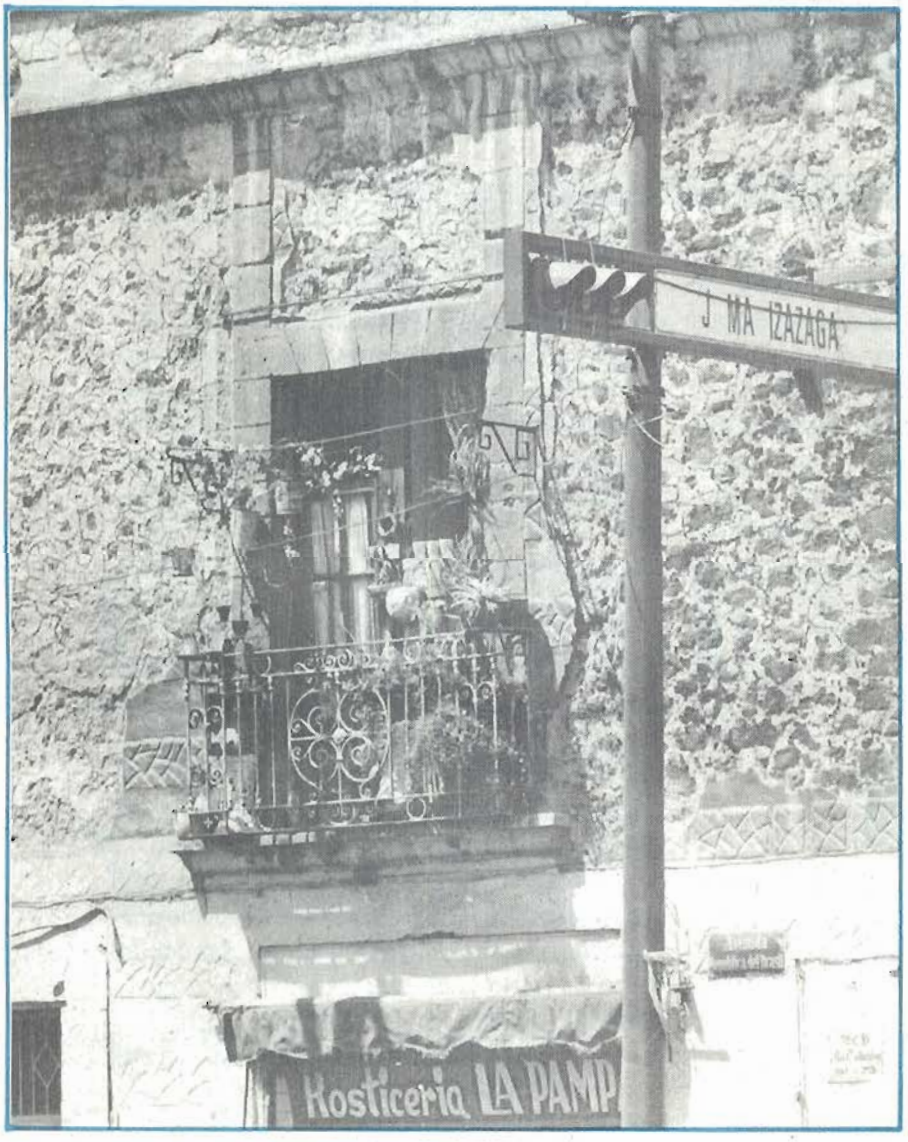
I. Las casas o locales ocupados destinados a comercios o industrias a los 30 días;

II. Las casas o locales ocupados por trabajadores a domicilio o talleres, a los dos años;

III. Las casas o locales destinados exclusivamente a habitación, cuya renta mensual sea de 250 pesos anteriores o más, a los dos años.

IV. Las casas o locales destinados exclusivamente a habitación, cuya renta mensual sea de más de 100 pesos anteriores y menos de 250 pesos anteriores, a los tres años; y

V. Las casas o locales destinados exclusivamente a la habitación, cuya renta mensual sea hasta de 100 pesos anteriores, a los cuatro años.



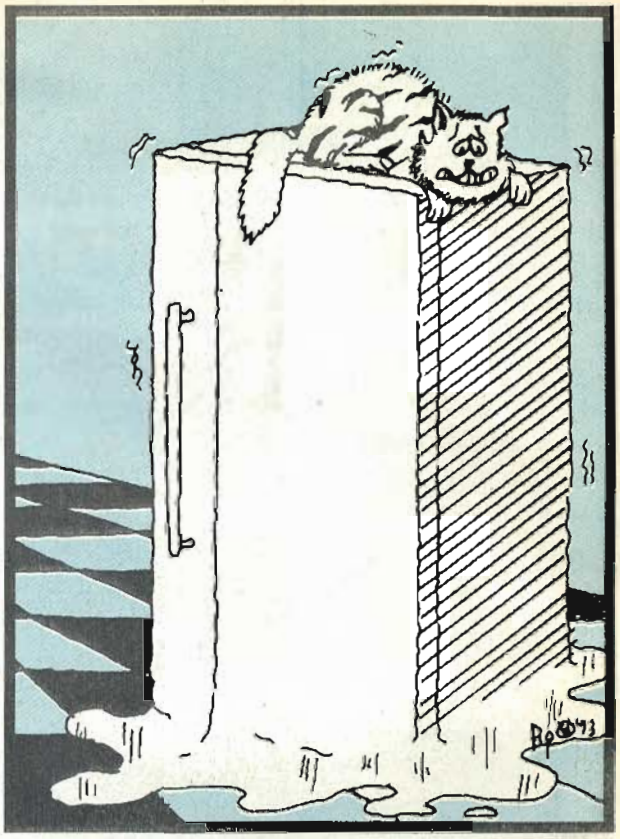
En el artículo 2 del mismo Decreto se estipula que las instituciones dedicadas a otorgar créditos para la adquisición de vivienda establecerán acuerdos y coordinarán acciones tendientes a crear un programa específico acorde a sus reglas de operación y adecuado al calendario del artículo precedente para procurar crédito, asesoría jurídica y facilidades administrativas, en apoyo a quienes tengan derecho a ocupar casas o locales destinados exclusivamente a la habitación, y que hayan sido regulados por el Decreto que se abroga.

Lo anterior es con la finalidad de procurarles a los arrendatarios afectados facilidades para adquirir en propiedad las viviendas que ocupan con tal carácter, previo acuerdo con el propietario o arrendador del inmueble. Se pretende también buscar que los costos en la adquisición de viviendas, en cualquier caso de los citados en el artículo 1, sea reducido, otorgando subsidios fiscales, y en lo posible integrar a los arrendatarios a los programas de vivienda que desarrollen en cumplimiento de las disposiciones establecidas en el Decreto.

Agradeciendo nuevamente su confianza, esperamos que esta información le sea realmente de utilidad.

En caso de requerir más datos la invitamos a marcar el 568-87-22, donde un abogado de la Profeco le atenderá con todo gusto.

¿REFRIGERADOR DESECHABLE?



Revista del Consumidor:

Les escribo para solicitarles la siguiente asesoría: el 23 de diciembre de 1992 compré un refrigerador **Acros** en la tienda **Elektra**, sucursal Casas Alemán, pero el aparato sólo funcionó dos días, así que acudí al establecimiento a notificarles la situación y el vendedor me indicó que tenía que hacer efectiva la garantía directamente con el fabricante. Sin embargo el documento únicamente proporciona un teléfono para solicitar el servicio (650-65-33), mismo que no funciona. ¿Qué puedo hacer?

Atentamente
Alicia Reyes
Calle 1501 núm. 117
Col. San Juan de Aragón
Distrito Federal
Tel. 794-22-02

Señora Reyes:

Agradecemos su misiva y le recomendamos que insista en comunicarse con el fabricante o acuda personalmente a la dirección que se notifica para hacer válida la garantía. En caso de que le nieguen el servicio puede presentar su queja ante la Procuraduría Federal del Consumidor con fundamento en el artículo 79 de la LFPC, que a la letra dice:

Art. 79: "Las garantías ofrecidas no pueden ser inferiores a las que determinen las disposiciones aplicables ni prescribir condiciones o limitaciones que reduzcan los derechos que legalmente corresponden al consumidor. **El cumplimiento de las garantías es exigible, indistintamente al productor y al importador del bien o servicio, así como al distribuidor**, salvo en los casos en que alguno de ellos o algún tercero asuma por escrito la obligación. El cumplimiento de las garantías deberá realizarse en el domicilio en que haya sido adquirido o contratado el bien o servicio, o en el lugar o lugares que exprese la propia póliza. El proveedor deberá cubrir al consumidor los gastos razonablemente erogados para lograr el cumplimiento de la garantía en domicilio diverso al antes señalado".

Si desea formalizar su queja la invitamos a dirigirse personalmente a la Profeco a fin de presentar su factura y póliza de garantía, dos copias fotostáticas de cada una y credencial vigente con foto y firma.

Agradecemos su carta y la confianza depositada en nosotros.

Habla Sarah Corona

LA TELEVISIÓN Y LOS NIÑOS

En nuestros días, uno de los principales entretenimientos es la televisón, aparato frente al cual los niños y adultos pasan varias horas. En esta ocasión nos referiremos a la relación que existe entre la televisión y los niños. Sobre el particular habla para la **Revista del Consumidor** la doctora Sarah Corona, doctora en Comunicación Social de la Universidad Iberoamericana y docente en el Departamento de Educación y Comunicación de la Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Xochimilco.

La doctora Corona realizó una investigación que consistió en estudiar a dos grupos de niños (de distinto sexo y estrato social) con el objetivo de saber porqué los infantes pasan demasiadas horas ante el televisor. Asimismo, recopiló sus experiencias y propuestas en los libros: *Televisión y juego infantil, un encuentro cercano* (teórico), y dos volúmenes prácticos de *El genio en la botella*.

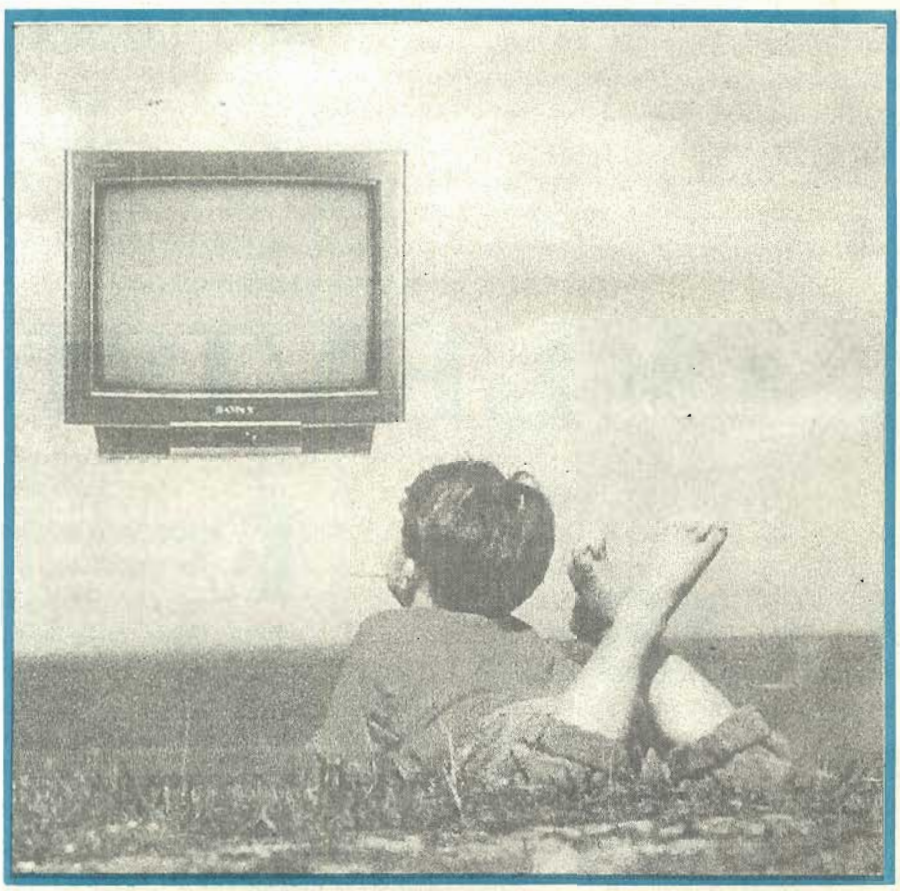
Lo que la televisión ofrece a los niños

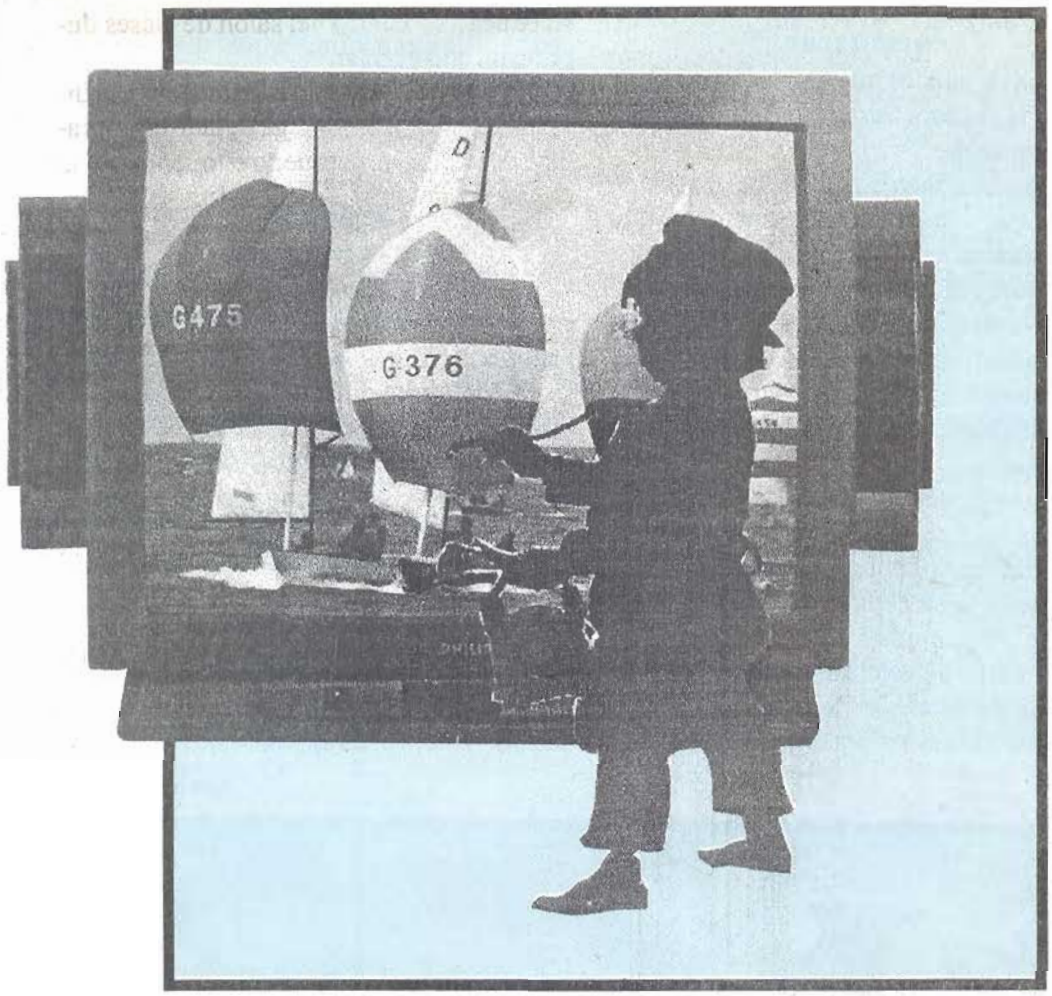
Sarah Corona menciona en una de sus publicaciones que, tanto los padres como los maestros buscan la manera de separar a sus hijos y alumnos del televisor, ya que cada niño pasa un promedio de 20 horas a la semana y 1000 horas al año frente a la pantalla; esto equivale al tiempo que el pequeño invierte en su educación dentro del salón de clases durante un año escolar.

Nuestra entrevistada comenta: "La investigación me orilló a dejar de lado la programación televisiva, porque no estoy en posición de poder cambiarla. Lo que me interesó indagar es porqué ésta le gusta tanto al niño, partiendo de la premisa de que algo debe tener este medio de comunicación que los tiene 'enchufados' horas y horas; y no es cierto que hipnotiza o que tiene rayos misteriosos que los atrae como *zombies*.

"Es importante resaltar que la televisión brinda al niño elementos ligados estrechamente a su vida personal y a su mundo afectivo, y lamentablemente no hay otro lugar donde se los ofrezcan.

"Es así como este artefacto se apropia de ellos; es decir, retoma ciertos aspectos que





"La televisión puede ser buena excusa para la convivencia familiar".

son fundamentales para su vida afectiva, por ejemplo: los superhéroes, personajes que lo pueden todo y que son tan opuestos a la vida real del niño (que es pequeño, siempre lo regañan y debe obedecer a todo); pero dentro de él experimenta una etapa donde le resulta muy atractivo ser ese heroico personaje y de esto se aprovechan los que producen los programas televisivos''.

¿La t.v. ocasiona una deformación de valores?

Investigaciones de estudiosos de la televisión coinciden en señalar que este medio enseña a los niños la violencia, deforma los valores familiares, morales y nacionales, y vuelve pasivos a quienes la ven.

Sin embargo la doctora Corona no lo considera así, e indica: ''No es que haya una deformación, sino que los valores y la moral no pueden homogeneizarse debido a que cada quien tiene elementos culturales muy especiales, por lo tanto la televisión tiende a homogeneizarlos, pero cuidando de no romper completamente con la moral".

La televisión, "un llena huecos"

Nuestra entrevistada apunta: ''Lo ideal sería que a través de los programas televisivos el niño lograra conocer cuáles son sus principales necesidades; y así, sociedad, padres y escuela los apoyaran más, porque pareciera ser que nadie los toma en cuenta.

''Es patente que el pequeño quiere jugar, y uno de los factores que se lo impide es que en esta ciudad hay pocos espacios para hacerlo, lo que conlleva a que se 'conecte' a la televisión. Y mi pregunta inmediata es: ¿dónde están los padres y la escuela?

''Asimismo, hay que hacer notar que a este aparato no se le puede suprimir si al niño no se le proporcionan a cambio otras cosas que lo motiven''.

El juego, una propuesta a considerar

Los resultados que arrojó la investigación de la doctora Sarah Corona fueron de gran relevancia.

Como se mencionó, de los grupos de estudio que se manejaron, se manifestó que en los niños se hacía más notoria la diferencia de estrato social, por ejemplo, unos se inclinaban por la tecnología (computadoras, armas sofisticadas), mientras que a los pequeños de otros estratos cuyo referente era la lucha y la fuerza, les interesaban más los golpes y dominar al otro.

En tanto que con las niñas, sin importar su clase social, se observó que no se interesaban por la tecnología, ni por la cuestión bélica, sino que el tema central de sus juegos fue siempre la maternidad.

A partir de esta referencia la doctora Corona hace notar que "es en el juego donde el infante forma su personalidad, crece y puede combinar lo que le pasa muy adentro con aquello que por fuerza tiene que sujetarse al grupo social; en consecuencia hay una guerra entre lo que yo quiero y lo que el mundo me impone".

La televisión podría ser excusa...

"Es importante aprovechar el juego y que los adultos participen con los niños utilizando como pretexto la televisión; aunque no se conviertan en críticos, pueden tomar distancia y distinguir entre lo que les está ofreciendo este medio de comunicación como una solución real y finalmente darles a entender que su consumo no va a satisfacer todas sus necesidades", señala la doctora en comunicación.

¿Cuántas horas pasa su hijo frente al televisor?, ¿tiene usted una estrecha relación afectiva con él?, ¿cuánto tiempo le dedica a su hijo? Vale la pena meditar estas preguntas.

Graciela Muñoz

En esta Cuaresma

EL MEJOR PESCADO ES EL QUE ESTÁ FRESCO Y AL ALCANCE DE SU MANO

Si ha pensado consumir pescado u otras especies marinas en esta temporada de Cuaresma, en seguida le recomendamos algunas que le permitirán llevar hasta su mesa las delicias del mar

Acamaya

Estos mariscos son fáciles de confundir con los camarones pero se distinguen de ellos por tener mayor robustez en su cuerpo Cuando están crudos tiene color amarillo pálido con puntos rojos Presentan tres bandas irregulares de color rojo marrón.

Las acamayas viven en aguas dulces o salobres, en las desembocaduras de los ríos. Usted las puede encontrar en el mercado, ya sea cocidas, crudas o congeladas con caparazón y cabeza.

Se pueden preparar fritas, al mojo de ajo, en sopa con otros mariscos o acompañadas de diversas salsas, cocidas y servidas en su caparazón. También puede aderezarlas con unas gotas de limón y mayonesa, o bien ofrecerlas en coctel Para aprovecharlas bien, pártalas en dos retirando la cabeza, y en el hueco ponga unas gotas de limón y de salsa picante. Su sabor es una combinación de camarón y langostino

Bagre bandera

Es un pez de dorso color verde azuláceo o café oscuro, vientre blanco translúcido y cuyas mandíbulas superior e inferior presentan barbillas. Generalmente tienen la cabeza grande en proporción al tamaño de su cuerpo y no poseen escamas.

Por ser una especie marina que se adapta a las aguas de baja salinidad, es común que su habitat natural sea la desembocadura de los ríos, e incluso el agua dulce.

La carne de esta especie es blanca, de sabor fuerte y contiene una gran cantidad de proteínas. Es un pez del que se aprovecha casi todo, pues cociendo la cabeza y el espinazo obtendrá un sabroso caldo. Puede cocinarlo con hierbas de olor, ajo, cebolla y sal, y si lo desea agrégele unos chiles cascabel previamente asados y desvenados y algunas verduras al gusto. Después de su cocción, retírelo y aparte toda la carne de los huesos vaciándola al caldo

Besugo

Anteriormente se le denominaba ``ceja de oro'' ya que detrás de ambos ojos tiene un dibujo de media luna color amarillo. Su cuerpo es rojo bermellón o rosado y está cubierto de escamas; el vientre es pálido y lo circundan una serie de líneas amarillas en los costa-

dos, mientras que las orillas de las aletas son de color naranja amarillo.

A este colorido y hermoso pez le gusta nadar en profundidades medias, sobre fondos rocosos y cerca de las costas. Cuando aún es joven forma enormes grupos (cardúmenes) que se mueven a poca profundidad y ofrecen un espectáculo de gran belleza.

Aparte de ser muy sabroso y fácil de digerir, proporciona muchas proteínas. El color de la carne del besugo es blanca y fina, parecida a la del huauchinango, aunque menos firme. Lo puede preparar en caldo poniendo a cocer un jitomate partido en cuatro, una cebolla rebanada y tres dientes de ajo, hierbas de olor y sal. Aparte, hierva el pescado por espacio de 10 minutos y retírelo. Desvene y remoje el chile guajillo y licuelo con un diente de ajo y poca agua; cuélelo sobre la olla. Añada el pescado sin espinas y hierva 15 minutos más. Sírvalo caliente con perejil picado y acompañado con medios limones.

Cazón

El cazón es de color gris con tintes rojizos, dorso azul grisáceo y vientre pálido; la piel áspera y sin escamas. Por ser una especie costera, habita en aguas poco profundas y sobre fondos lodosos, principalmente estuarios. También se le da el nombre de cazón a la cría del tiburón.

Dentro de la gastronomía yucateca y chiapaneca, esta especie es de gran tradición. Su carne es blanca, firme y de sabor suave, con un alto valor nutritivo; lo puede preparar tanto en salsas de jitomate, como en rebanadas de filete fritas.

El cazón no se aprovecha íntegramente pues tiene poca carne, esto a consecuencia de que su cabeza es muy grande en proporción al cuerpo. Para cocinarlo es importante saber desprender la piel, que es aprovechable frita como chicharrón. No tiene espinas y posee un alto contenido de agua.

El caldo de cabeza o de aleta de cazón es ligero y transparente después de su cocimiento, y lo puede acompañar con verduras ligeramente cocidas.

Carito o peto

Es uno de los peces más populares en la pesca deportiva costera en el noroeste del Golfo de México; pertenece a la familia de la sierra y la macarela. Tiene el cuerpo alargado-comprimido, los costados son plateados y el dorso es verdoso con manchas del mismo color o amarillas opacas. Generalmente se desplazan en forma de cardúmenes en alta mar.

Su carne es rica en proteínas y vitamina A (necesaria para la vista y el sistema nervioso), tiene tonalidades grisáceas con franjas oscuras y grasosas. La piel del peto es tersa, de apariencia fresca y brillante, sin escamas y de consistencia firme.

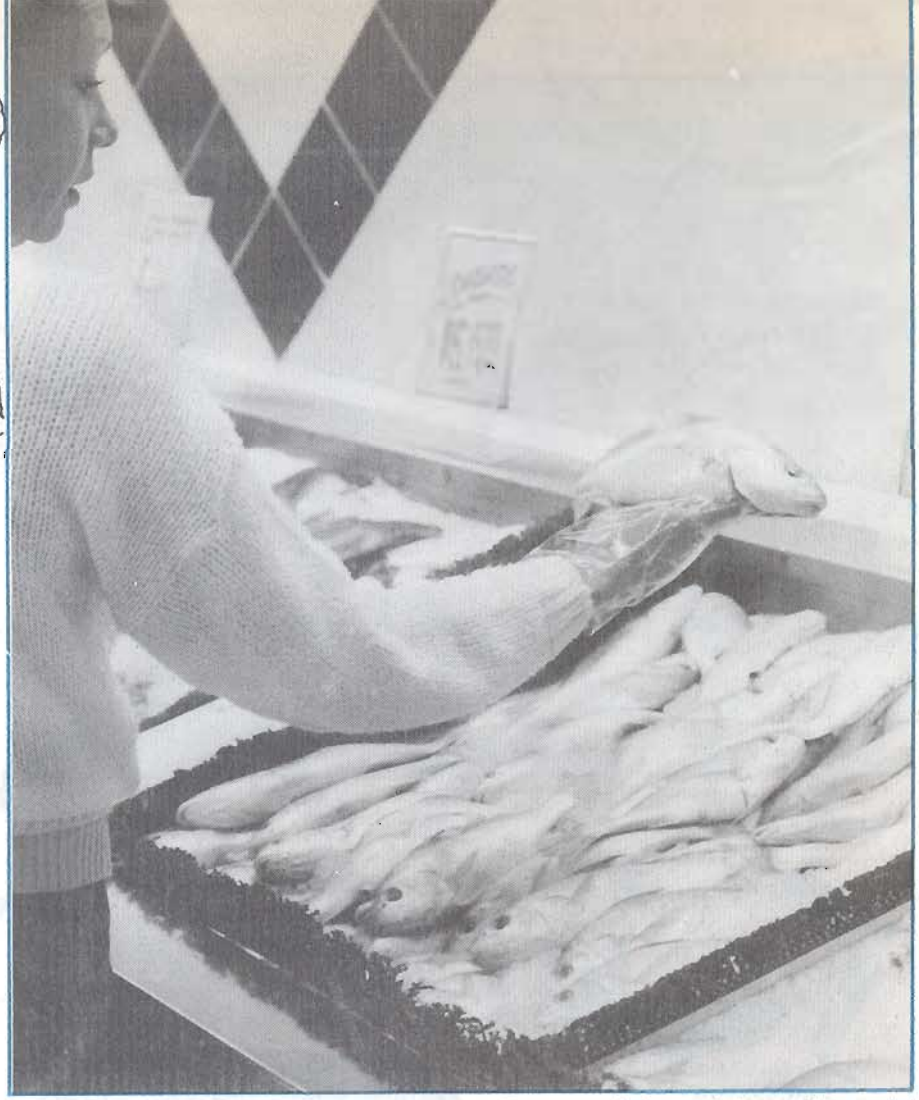
Puede prepararlo en forma de paté: cueza los filetes en agua hirviendo durante 10 minutos; posteriormente pártalos en trozos y muélalos con jugo de limón para después refrigerarlos tapados durante toda la noche; añada aceite, sal y pimienta y espolvoree hierbas de olor trituradas sobre el pescado molido. Sírvalo con galletas o pan tostado.

Jurel

El tamaño varía con la edad, va de 25 hasta 60 centímetros. La cabeza es grande con un cuerpo aplanado, en el inicio de su cola posee un "espolón". Su dorso es negro azulado y su cabeza es gris con una notable mancha cerca de las branquias. Le gusta viajar en grupos moviéndose con rapidez, pero al llegar a la edad adulta se torna solitario.

La carne del jurel es oscura (parecida a la del atún), tiene pocas espinas y es de sabor agradable. Además de su aporte en proteínas, posee grasa, vitaminas del complejo B y minerales como calcio, hierro y fósforo.

En guisos, su carne es especial para las salsas y verduras como la "minilla" veracruzana. Una vez cocido, desmenúcelo y agréguelo a una salsa de jitomate con hierbas de olor, cebolla, ajo, chile y cilantro (todo previamente picado y frito). Sírvalo seco para comer en tostadas, tacos, canapés y empanadas.



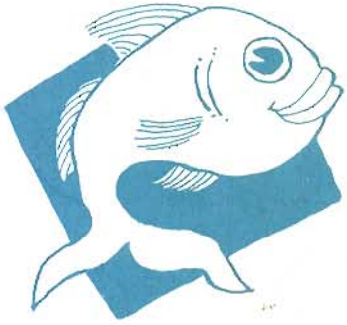
Fresco y salado, ¡qué rico es el pescado!

Lebrancha

La lebrancha es un pez alargado cubierto con escamas planas, de color verde olivo plateado con matices azuláceos que se oscurecen cuando está fuera del agua. El vientre es plateado con una mancha característica bajo su aleta pectoral y otra amarilla a los lados de la cabeza.

Habita comúnmente en las lagunas costeras, donde los fondos son lodosos; su hocico es corto y ancho. Al comprarlo no olvide observar la firmeza de la carne, que los ojos sean cristalinos y el olor sea agradable.

Su preparación es semejante a la que se emplea para la lisa. Tiene espinas abundantes y pequeñas, sin que esto sea un impedimento para disfrutar de su sabor. Puede freírlo y cubrirlo con ajos y perejil finamente picados; ahumada, la lebrancha también es muy sabrosa.



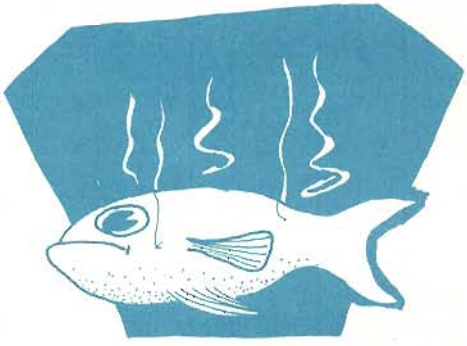
Pámpano

Se distingue por tener el dorso oscuro; este color parte de su cabeza y llega al cuerpo pero con una tonalidad más plateada y con el vientre totalmente blanco. Cuando son jóvenes viajan en grupos y emigran al norte del Golfo de México durante el verano. Los adultos se encuentran a lo largo de las playas arenosas y de los esteros en las bahías.

Contiene proteínas que nos permiten crecer y desarrollarnos; además, ayuda a mantener los órganos, la piel y el cabello en perfecto estado. Los puede preparar en filetes asados sobre una plancha o comal caliente: úntelos con aceite y después báñelos con mantequilla derretida para servirlos con unas cuantas alcaparras. No desperdicie la cabeza, ya que con ella puede elaborar una deliciosa sopa.

¿Cómo escogerlo?

≈ Revise que el pescado no tenga olor a amoniaco, sobre todo en la parte baja del vientre y en las branquias.



≈ La carne debe ser elástica y firme. Si la oprime con el dedo, después de unos segundos no debe quedar ninguna marca.

≈ Las escamas deben ser brillantes y pegadas a la piel; las branquias con una tonalidad rojiza rosada, limpias y de olor agradable; los ojos saltones, firmes y transparentes.

≈ Si a pesar de estas recomendaciones le quedan ciertas dudas respecto a la frescura del pescado, póngalo en un recipiente con agua fría. Un pescado en buen estado se hunde en el agua. Si flota no lo consuma.

≈ Al adquirir productos del mar enlatados, recuerde que el envase por ningún motivo debe estar abollado, abombado u oxidado.

≈ Si usted desea saber qué otras especies son baratas y de temporada, con gusto le informarán en las delegaciones federales de la Secretaría de Pesca. También puede llamar a los teléfonos de la Profeco (211-00-63 ext. 234 y 568-87-22), donde con gusto lo atenderemos.

Fuente: Sepesca.

LA LEY NO TIENE HORARIO NI FECHA EN EL CALENDARIO

Salir de vacaciones implica el uso de transporte, restaurantes, hoteles y otros servicios, que en conjunto logran hacer una estancia agradable o una desventura del lugar elegido para descansar o divertirse

Generalmente los prestadores de servicios conocen sus obligaciones -aunque no siempre las cumplen-, mientras que el consumidor desconoce sus derechos como turista, así como las disposiciones que lo amparan en caso de abusos.

La Procuraduría Federal del Consumidor (Profeco) es el organismo encargado de promover y proteger los derechos del consumidor y procurar la equidad y seguridad jurídica en las relaciones entre proveedores de bienes y servicios y consumidores.

La Profeco a su servicio

Todo lo referente a la prestación de servicios de hospedaje, agencias de viaje, arrendadoras de automóviles, transporte terrestre, marítimo o aéreo, servicios prestados por guías de turistas, choferes o personal especializado, restaurantes, cafeterías, bienes muebles o equipos destinados al turismo, entre otros, entrañan derechos y obligaciones consignados por la Ley Federal de Protección al Consumidor.

Siga la flecha de la información en sus próximas vacaciones.

Esta ley señala que tratándose de servicios, todo establecimiento deberá exhibir a la vista del público y con letra clara, la tarifa vigente, o en todo caso deberán estar disponibles al público.

Asimismo, los proveedores de bienes y servicios no podrán establecer preferencias ni discriminación alguna a los solicitantes, tales como selección de clientela, reserva del derecho de admisión y otras prácticas similares, salvo por causas plenamente justificadas en cada caso o que afecten la seguridad o tranquilidad del establecimiento, o bien, que se funden en disposiciones expresas de otros ordenamientos legales.

Además, antes de la prestación de un servicio, el proveedor deberá dar a conocer o presentar sus tarifas por escrito y respetarlas, así como garantías, cantidades, medidas, intereses, cargos, términos, plazos, fechas, modalidades, reservaciones y demás condiciones conforme a las cuales se hubiere ofrecido, obligado o convenido con el consumidor.

¿Sueños de un vacacionista?

Consumidor informado, buen viaje asegurado.

De igual forma, y sin perjuicio de lo dispuesto por la legislación fiscal, el proveedor tiene obligación de entregarle factura, recibo o comprobante en el que consten los datos específicos de la compraventa, servicio prestado u operación realizada.

Sobre tiempos compartidos

Una de las modalidades para vacacionar son los tiempos compartidos; se le llama así al uso, goce y otros derechos sobre un bien o parte del mismo por periodos previamente convenidos mediante el pago de alguna cantidad, sin que, en el caso de inmuebles (casas, condominios o departamentos) se transmita el dominio de éstos.

Si usted desea contratar uno de dichos servicios busque aquel que tenga la notificación de la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial (Secofi)

1. Nombre y domicilio completo del proveedor.

2. Lugar donde se prestará el servicio.

3. Determinación clara de los derechos de uso y goce.

4. El monto de los gastos de mantenimiento para el primer año y la manera en que se determinarán los cambios en dicho costo durante los periodos subsecuentes.

5. Las opciones de intercambio con otros prestadores del servicio y los posibles costos adicionales para realizar esos intercambios.

6. Descripción de las fianzas y garantías que se otorgarán en favor del consumidor.

Pagos hechos en exceso

Si por alguna razón pagó más del precio determinado o estipulado, el exceso puede ser recuperado por el consumidor

tendrá derecho a la reposición, bonificación, compensación o devolución de la cantidad pagada cuando el bien no corresponda a la calidad, marca o especificaciones y demás elementos sustanciales bajo los cuales se haya ofrecido.

Si el proveedor no devuelve la cantidad cobrada en el término de cinco días hábiles posteriores a la reclamación, estará obligado a pagar el máximo de intereses (calculados en el costo porcentual que determine el Banco de México o cualquier tasa que lo sustituya oficialmente).

El tiempo para solicitar esta devolución es de un año a partir de la fecha en que tuvo lugar el pago.

Para mayor información, orientación y presentación de quejas, acuda a las oficinas y módulos de la Profeco que están a su servicio en todo el país.

Desde Mazatlán

Pesca deportiva: esparcimiento y subsistencia

La majestuosa belleza de nuestros grandes litorales ha permitido la práctica de la pesca deportiva, la cual se lleva a cabo en diferentes puertos de nuestra hermosa República Mexicana. Por esta razón la **Revista del Consumidor** realizó para usted un reportaje sobre el consumo alrededor de este deporte, a fin de conocer cuál es el destino de las especies capturadas en el puerto de Mazatlán, Sinaloa.

Actualmente en este puerto hay cerca de 12 clubes y 60 embarcaciones autorizadas para uso exclusivo de la pesca deportiva.

De todo el turismo que llega aquí, menos del 3 por ciento viene a pescar; y aunque desde hace tres años se realizan campañas para impulsar esta actividad, aún no ha habido una respuesta satisfactoria por parte del turista.

En Mazatlán se ofrecen atractivos paquetes para pescar desde 150 nuevos pesos en adelante, los cuales incluyen ocho horas de pesca, además del equipo necesario y asesoría para su uso

En la línea legal

Para poder prestar este servicio deportivo, la delegación estatal de la Secretaría de Turismo (Sectur) exige a los clubes que sus embarcaciones estén en óptimas condiciones de uso y cuenten con el equipo necesario para alguna emergencia.

Asimismo, la delegación estatal de la Secretaría de Pesca (Sepesca) pide que se enlisten las embarcaciones en el Registro Nacional de Pesca (RNP), y posteriormente se solicite un permiso exclusivo para el ejercicio de la pesca

Una jornada de pesca

El orgullo de pescar los tan codiciados peces vela, espada, marlín y dorado, es lo que motiva al turista a emprender una jornada de ocho horas e internarse 25 millas en mar abierto para finalmente regresar al puerto con los especímenes y tomarse la siempre esperada foto del recuerdo.

Para empezar esta gran travesía, la cita es a las 7:00 a.m. en el muelle, donde las embarcaciones ya calientan motores y esperan a los paseantes para que aborden.

Al llegar los turistas se percibe su nerviosismo, ya que unos van a realizar por primera vez esta actividad y reflejan el temor de experimentar molestias por el vaivén de las olas. Los pescadores se introducirán alrededor de 40 kilómetros en mar abierto hasta encontrar la tonalidad azul y el agua clara, pues es en esas profundidades donde habitan las especies tan anheladas.

A las 7:10 a.m. los turistas suben a bordo (sólo se permiten de seis a ocho personas por embarcación, más la tripulación) con dotaciones de comida y bebidas para ese largo recorrido; y se carga el tanque de combustible de la nave.

7:15 a.m., inicia la trayectoria en mar abierto y uno de los tripulantes comienza a preparar dos cañas de pescar con la carnada (pescado lisa) y otras dos con una especie de pez de plástico llamado "curricán", el cual sirve para que el pez juguetee primero y después vaya directo a la carnada. Ya preparadas las cañas sólo se espera llegar al lugar indicado para lanzarlas al mar.

Uno de los tripulantes asegura que la manera de localizar a los peces es un grupo de gaviotas que sobrevuelan un área determinada, así como el brincoteo de delfines, o bien cuando el espécimen asoma la cabeza o sus aletas en la superficie.

Son las 10:00 a.m., el sol calienta fuertemente y todavía no se ha divisado nada.

10:30 a.m., se oye la voz de uno de los tripulantes anunciando el avistamiento de un pez vela; la embarcación rodea la zona para que el pez vea la carnada y la muerda. Otro de los tripulantes toma la caña de pescar donde ha picado el pez y empieza a jalar lentamente, pero el espécimen se suelta.

La embarcación sigue su curso y las miradas de los tripulantes quedan otra vez fijas en el mar para detectar nuevas presas.

Ya han transcurrido alrededor de dos horas realizando varios intentos, pero todos fueron en vano.

Los turistas se van desalentados y uno de los tripulantes comenta que en algunas ocasiones no se tiene suerte y se llega a puerto "con las manos vacías".

Se cambia la carnada de las cañas y se lanzan nuevamente al mar.

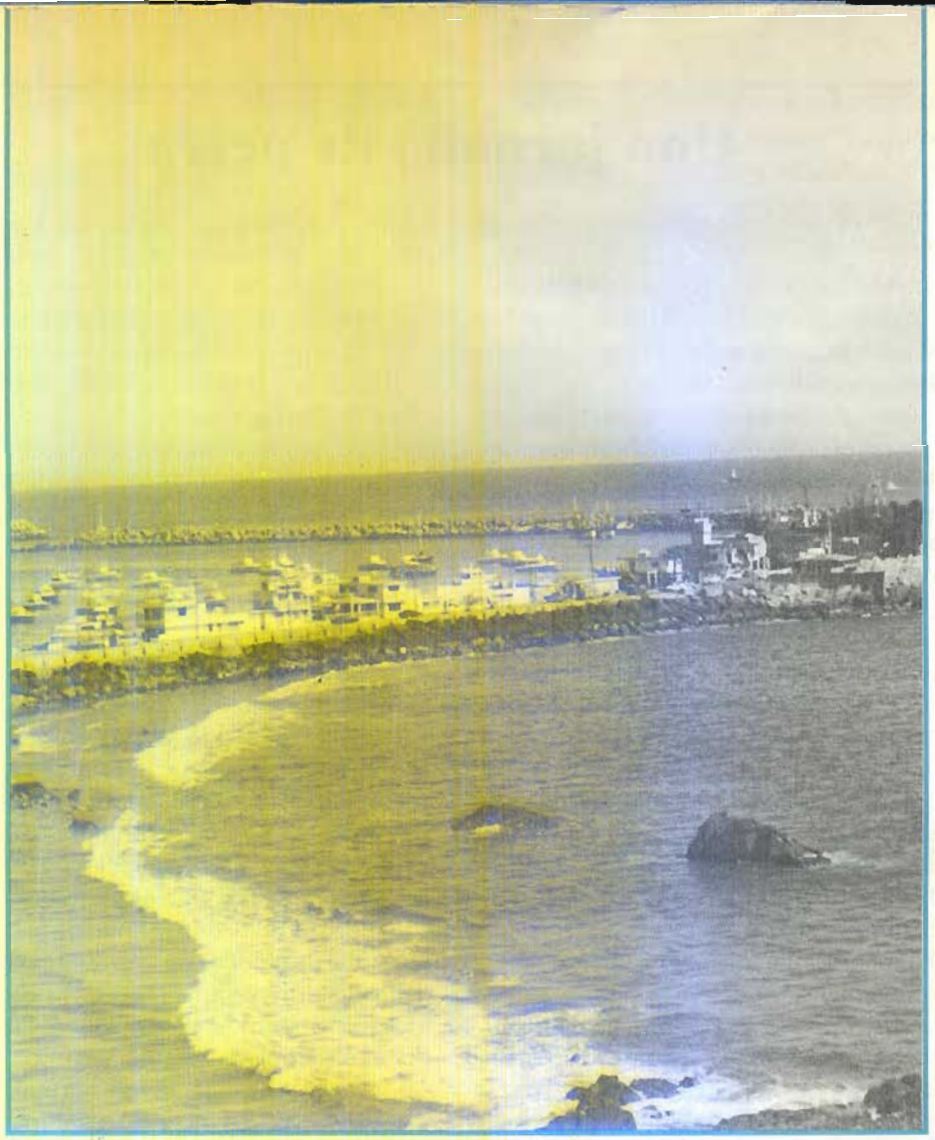
A las 13:30 p.m. la cabeza de un pez vela se asoma sobre la superficie; inmediatamente la embarcación lo rodea y entonces éste pica la carnada y se empieza a enrrollar lentamente la línea; el pez se jalonea, casi vuela, sacudiéndose la muerte, sin poder soltarse del anzuelo, finalmente deja de luchar y se enrrolla toda la línea de la caña hasta depositar al pez dentro de la embarcación; mide alrededor de un metro y medio y pesa aproximadamente 55 kilos. En tanto los turistas manifiestan regocijo por el éxito obtenido.

De ahí en adelante vamos rumbo a puerto y se hacen nuevos intentos de captura, pero no hay suerte.

A las 14:30 p.m. se recoge todo el equipo y a las 15:00 p.m. desembarcamos.

Los tripulantes cuelgan el pez vela y los turistas se sacian tomando las fotos del recuerdo.

Así es como termina una jornada más de trabajo para los tripulantes, y para los turistas finaliza una jornada plena de emociones, temores e incertidumbre.



La pesca deportiva está sujeta a reglamentos.

deportiva ya que algunas especies -como el pez vela, espada, marlín y dorado, según el calendario de temporadas de caza 1991-1992- están en veda permanente si se trata de pesca con fines de subsistencia o comercialización; en cambio si se refiere a la pesca deportiva, sí podrá permitirse su captura, pero sólo dos especímenes por pescador. Para ello la Sepesca se apoya con un grupo de inspectores encargados de vigilar que cada embarcación que zarpe lleve su permiso, y al regreso deberá informar el número de especies capturadas.

Sepesca también tiene detectores o agentes ubicados en lugares estratégicos a efecto de evitar que personas que no se dediquen a este deporte, traten de capturar en forma clandestina estas especies reservadas.

Por lo anterior, el puerto de Mazatlán cuenta con un lugar específico llamado Club Naútico, en el que se agrupan todas las embarcaciones de la flota deportiva con el propósito de facilitar a los paseantes la identificación de la zona de renta de lanchas.

Péscalo y suéltalo

Por lo regular a los pescadores profesionales no les interesa quedarse con la especie capturada, y por ello suelen practicar el método de *catch and release* (péscalo y suéltalo), lo cual es benéfico para la preservación de estas especies.

En las flotas que prestan sus servicios a los turistas priva una situación diferente porque no sueltan al pez; una vez capturado, lo llevan hasta el puerto para venderlo a los comerciantes, siempre y cuando el turista lo haya donado o regalado a la tripulación.

Aunque para la Sepesca sea ilegal la comercialización de las especies exclusivas de la pesca deportiva -indica el subdelegado de Pes-

ca de Mazatlán, Fortino Valdez-, "no se puede exigir que tiren el pescado, ya que ocasionaría un grave problema de insalubridad y contaminación, por ello hay que mantener una vigilancia constante sobre las personas que lo procesan o ahuman, a fin de impedir la comercialización libre y arbitraria, según lo estipula la Ley General de Pesca".

Mazatlán es el único lugar donde se procesan o ahuman las especies exclusivas de la pesca deportiva para consumo interno de la población sinaloense.

Pesca deportiva, un modo de subsistencia

Para algunos porteños de esta región, la pesca deportiva es un modo de subsistencia: en primer lugar para los empleados de las embarcaciones que, además de percibir un sueldo por parte del patrón y recibir las propinas de los turistas, venden las especies obtenidas de la pesca.

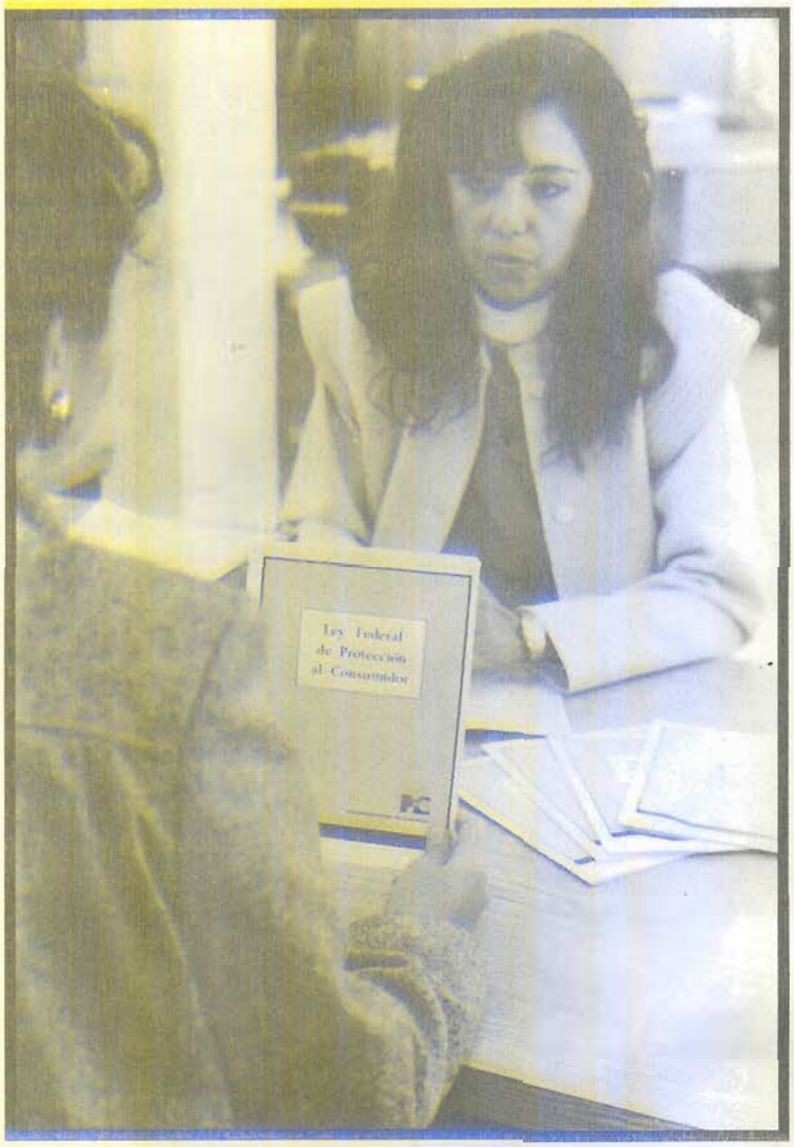
También los dueños de los "tatemaderos" (lugares donde se ahuma el pescado) viven de esta actividad, comercializando el producto en el mercado interno mazatleño.

Como podrá observar, amigo lector, para unos la pesca deportiva es una forma de diversión y esparcimiento, mientras que para otros es un modo de subsistencia. Para el vacacionista, las opciones en servicios y emociones son numerosas; antes de tomar cualquier decisión, infórmese en las oficinas de la Sepesca y de la Sectur más cercanas y asegure una inolvidable experiencia en el hermoso puerto de Mazatlán.

Graciela Muñoz

La Profeco y usted

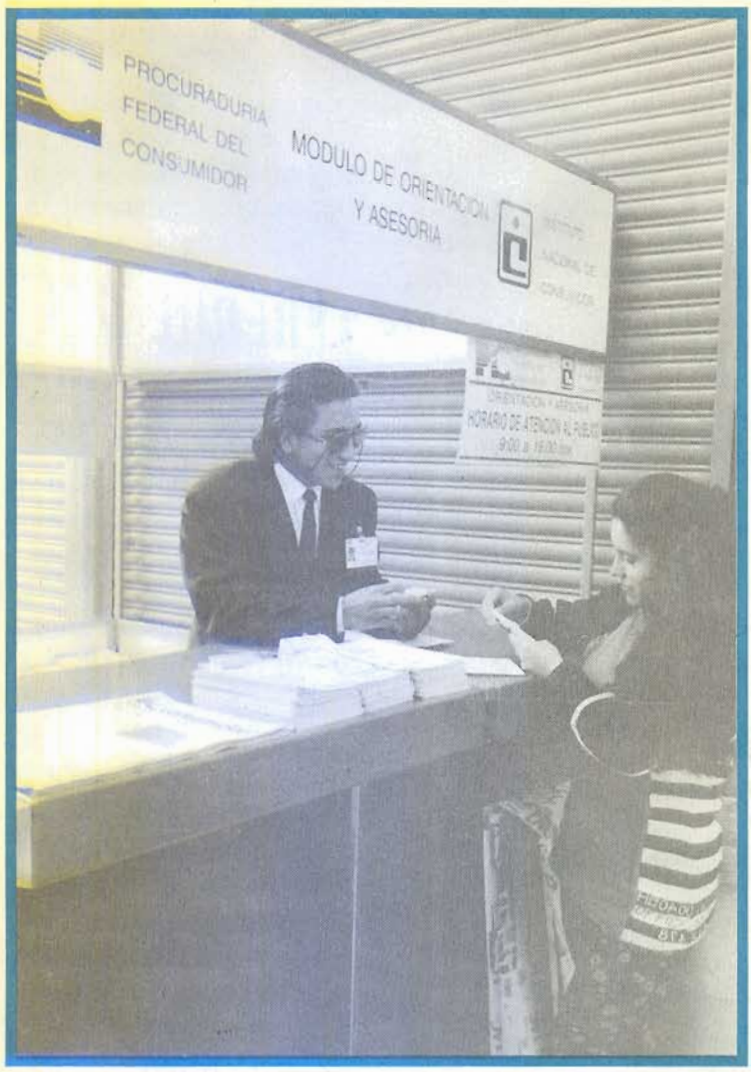
NUEVOS Y MEJORES SERVICIOS AL CONSUMIDOR



La Procuraduría Federal del Consumidor (Profeco) no sólo está encargada de la recepción de quejas y denuncias; sus nuevas funciones también incluyen la educación y la formación de Comités de Consumidores, todo ello con el único propósito de que la población conozca y ejerza sus derechos para utilizar racionalmente su capacidad de compra, rechazar prácticas publicitarias lesivas a sus intereses y mejorar sus hábitos de consumo.

Orientación, educación e investigación

Con la nueva Ley Federal de Protección al Consumidor (LFPC), la Profeco incorpora nuevas atribuciones en beneficio de la población consumidora. Éste es el caso del servicio sobre Tarifas y Precios por Teléfono: con una simple llamada, se brinda la información necesaria sobre los principales productos y servicios del mercado, asesoría nutricional, así como orientación en asuntos legales, aunque no sean problemas relacionados al consumo. Lo único que tiene que hacer es marcar alguno de los siguientes números telefónicos de la Profeco: 568-87-22, 211-99-66, 761-38-11 y 91 800 90 313.



Una institución que procura su bienestar.

Otra de las funciones que tiene la Profeco es la realización de las pruebas de calidad que destacan la competitividad, mejores condiciones de compra y contratación de productos y servicios que se ofrecen en el mercado. Además, cuenta con diversos medios de difusión como **El Periódico del Consumidor**, esta revista que usted tiene en sus manos, periódicos murales, libros, folletos, trípticos, carteles, volantes, etcétera. Todos ellos destinados a difundir información, orientación y capacitación específica para favorecer a los consumidores.

Contratos de adhesión

Las acciones de la Procuraduría Federal del Consumidor han permitido no sólo detectar violaciones de precios e imponer las sanciones correspondientes, sino también defender y orientar al consumidor. Asimismo, se lleva a cabo una labor conjunta con la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial (Secofi) y los gobiernos de los estados de la república para proteger los derechos del consumidor.

En la Profeco le podemos asesorar cuando usted piense realizar o firmar un contrato de adhesión (documento elaborado unilateralmente por el proveedor), con el objetivo de proteger sus derechos y establecer en formatos uniformes los términos y condiciones aplicables a la adquisición de un producto o a la prestación de un servicio determinado.

Con mucho gusto le informaremos sobre el registro del contrato correspondiente e incluso sobre el contenido de aquellos que usted presente, estén o no registrados. Nuestros abogados vigilan que las estipulaciones contenidas en estos documentos sean equitativas y no impliquen obligaciones desproporcionadas para el público consumidor.

También puede informarle sobre los contratos de compraventa de casas, arrendamiento, tiempos compartidos, servicios de escuelas, talleres mecánicos, salones de fiestas, hospitales, agencias de viajes y, en general, sobre todos aquellos comercios que utilizan contratos de adhesión.

Asesoría en materia de arrendamiento

La Profeco brinda el servicio de consulta y asesoría gratuita sobre problemas de arrendamiento, ya que es común que los inquilinos padezcan diversas dificultades, por ejemplo: que

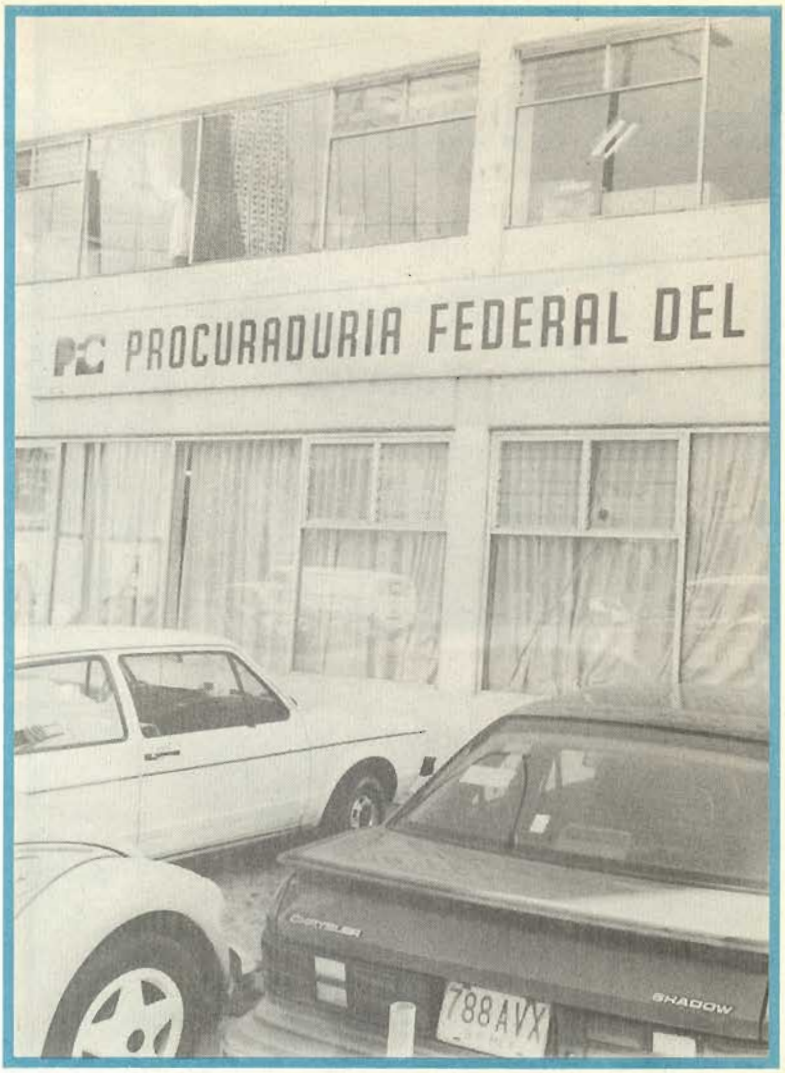
no se respeten los términos del contrato, no se entreguen los recibos del pago de renta, o que el contrato de adhesión no esté registrado ante la Procuraduría Federal del Consumidor, cuando sea de machote.

Ante este panorama para el beneficio y protección de los consumidores-inquilinos, en la Procuraduría tenemos un servicio permanente de asesoría en materia de arrendamiento para casa-habitación:

* Si usted tiene alguna duda o queja que presentar, la Profeco cuenta con abogados capacitados en esta materia, que con gusto lo orientarán; los trámites que realice, ya sea de consulta o para llevar su caso, son totalmente gratuitos.

* Sus quejas son atendidas y resueltas a corto plazo.

En este rubro, el año pasado se brindaron 694 mil 670 asesorías, las consultas se refirieron principalmente a los derechos que tenemos como consumidores; en el ramo de arrendamiento inmobiliario, tan sólo en el Distrito Federal se atendieron a 14 mil 560 personas.



Aquí hacemos valer sus derechos.

Quejas contra proveedores

Cuando se llegan a presentar conflictos entre consumidores y proveedores de bienes y servicios, la Procuraduría interviene. De los miles de asuntos que se exponen, la mayoría se resuelve rápidamente por la vía de la conciliación.

Gracias a los convenios suscritos con las compañías gaseras -cuando se trate de falta de suministro- y Teléfonos de México -en el caso de que falle su línea telefónica-, se pueden solucionar los conflictos por vía telefónica sin que el consumidor acuda a las oficinas de la Profeco.

Cuando el consumidor presenta una queja o denuncia contra un proveedor de bienes y servicios, se procede de la siguiente manera:

Si el consumidor interpone su queja personalmente, es necesario que lleve consigo dos copias de la factura o recibo del bien o servicio de que se trate y un comprobante de domicilio; el trámite se realiza en cualquiera de las oficinas de la Profeco.

Rapidez en el servicio

El personal de Quejas de la Procuraduría se encarga de redactar la denuncia del consumidor y verificar si existe violación a la ley.

Aunque el procedimiento esencial de la Profeco es la conciliación, en esta institución también se siguen jui-

cios arbitrales. Es conveniente resaltar que la Procuraduría actúa como árbitro para conocer los elementos de disputa, y posteriormente valora y estudia el caso con el propósito de emitir una resolución.

De acuerdo con estadísticas recientes, cada día son más los consumidores que acuden a esta institución en busca de apoyo cuando han visto afectados sus intereses, y de asesoría para prevenir posibles conflictos en sus relaciones comerciales.

En lo que se refiere a la recepción de quejas y denuncias, la Profeco indica que durante el año de 1992 la atención al público alcanzó la cifra de 380 mil 894 casos.

Paralelamente, otras de las actividades de la Profeco consisten en ejercer inspección y vigilancia de tarifas y precios acordados, establecidos o autorizados por la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial.

Organización de consumidores

Entre los principales objetivos y metas de la Profeco está el establecer los canales adecuados de comunicación con los distintos sectores de la sociedad, que permitan un intercambio de información y ayuden a conocer las dificultades que enfrentan los consumidores, para que ambos encuentren la mejor solución.

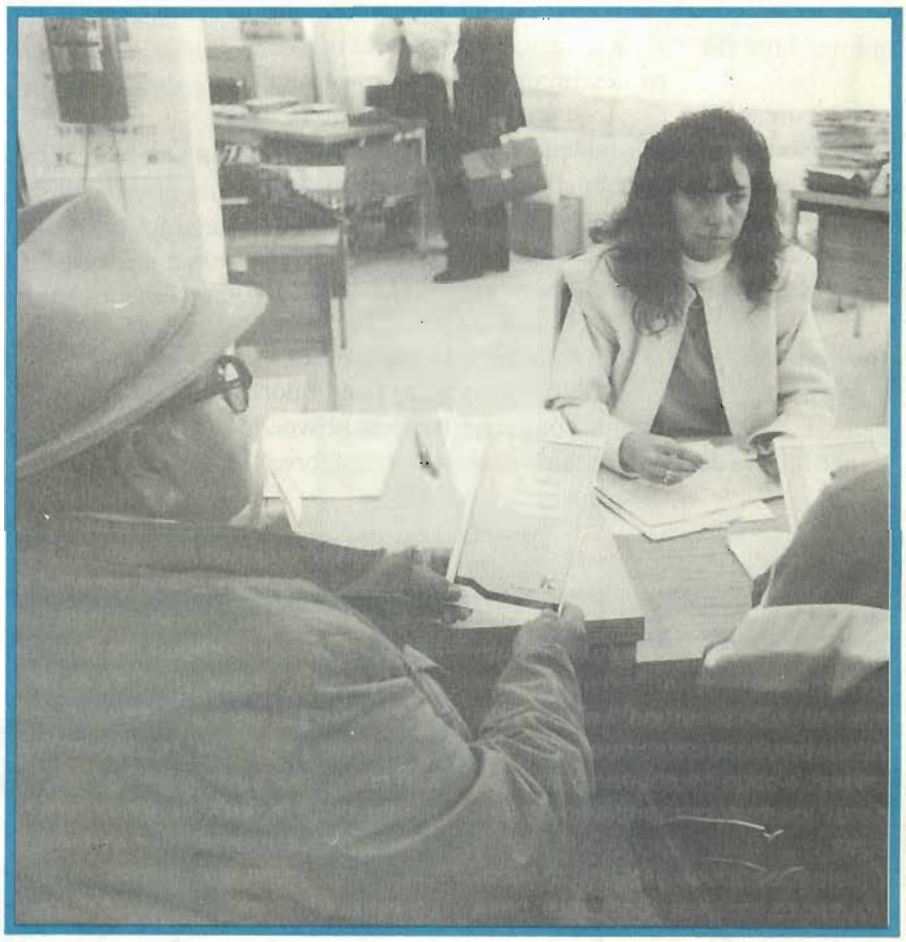
De igual forma busca propiciar y consolidar la organización social de consumidores, usuarios e inquilinos, para llevar a cabo una mejor defensa y protección de su economía familiar, así como impulsar y ampliar la participación de la comunidad en la búsqueda de soluciones a los problemas de consumo mediante la organización y la capacitación.

Entre los servicios que se ofrecen a las organizaciones, destaca la capacitación a través de la cual se les orienta respecto a sus hábitos de consumo, con el fin de que las operaciones comerciales se realicen en forma analítica y crítica, evitando con ello un consumismo irracional.

Es importante destacar que la atención que se brinda a las organizaciones de consumidores es domiciliaria y se encuentra apoyada por material didáctico que les permite un mejor desempeño en sus funciones. Los principales objetivos de las organizaciones de consumidores son:

* Colaborar con la Profeco para vigilar el cumplimiento de la Ley Federal de Protección al Consumidor.

* Prever y vigilar el comportamiento comercial, tanto de proveedores de bienes como prestadores de servicios.



En la Profeco asesoramos a las organizaciones de consumidores.

* Participar en las actividades de orientación y educación de los consumidores, para conformar una nueva cultura de consumo.

¿Quiénes participan?

Por lo regular las organizaciones de consumidores están representadas por los Comités de Defensa y Protección de Consumidores, que pueden constituirse por medio de sindicatos, asociaciones vecinales, centros de desarrollo comunitario del DIF, instituciones sociales y clubes privados, además de que la convocatoria queda abierta a la población en general.

Las actividades que realizan las organizaciones de consumidores son:

* Apoyar a la Profeco en la detección de irregularidades en la comercialización de bienes y servicios; orientar a la comunidad respecto a las ofertas, calidad de productos y prevención de abusos; recibir quejas y denuncias colectivas para presentarlas ante la Procuraduría.

* Unirse como grupos de compras en común para adquirir bienes y servicios de consumo generalizado a precios de medio mayoreo y mayoreo.

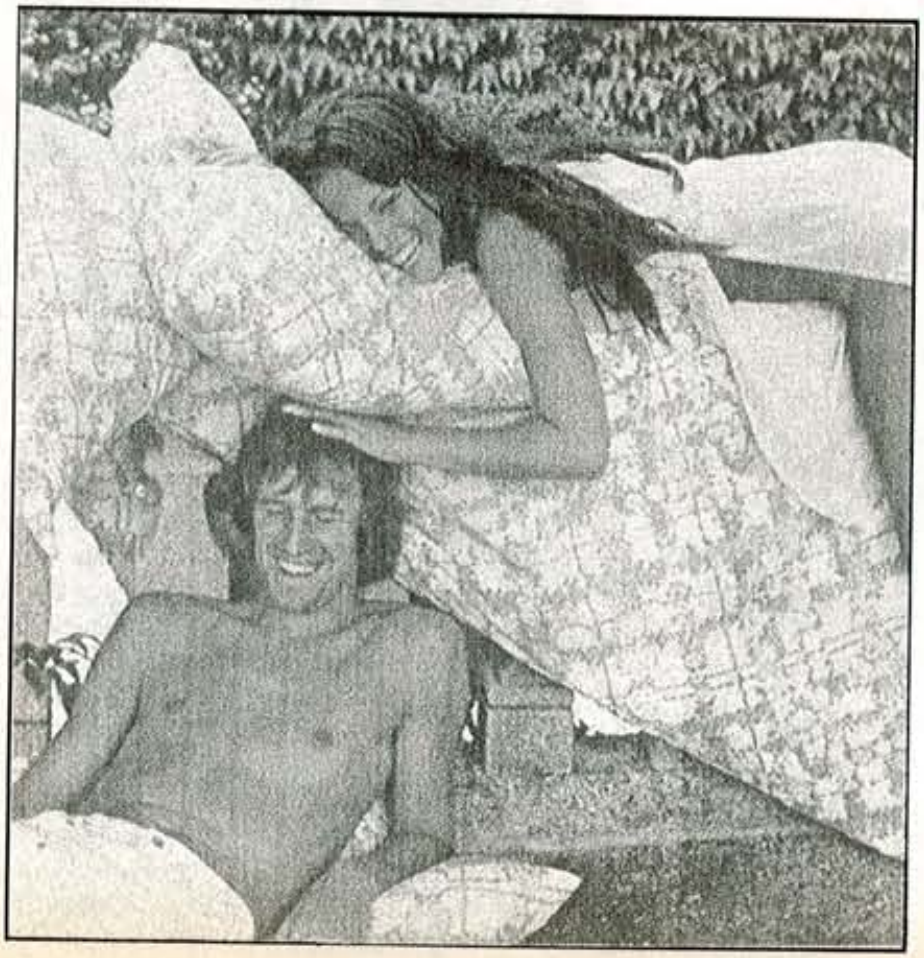
* Constituirse en promotores para la difusión de mejores hábitos de consumo.

Si usted desea organizar su propio Comité con vecinos y amigos, la Profeco le brinda capacitación y asesoría; información amplia y oportuna sobre el comportamiento de los precios de bienes y servicios de consumo generalizado; y representa los intereses colectivos ante autoridades federales, estatales y municipales. Si desea mayor información o asesoría puede acudir a la Dirección General de Promoción y Organización de Consumidores ubicada en Dr. Carmona y Valle núm. 5, o comunicarse al teléfono 211-99-66, o a la delegación de la Profeco más cercana a su domicilio para que un promotor lo visite.

Recuerde: ¡la unión hace la fuerza!

De tratamientos y productos

IMPOTENCIA SEXUAL Y POTENCIA COMERCIAL



En el mercado existe una amplia gama de productos para combatir la debilidad e impotencia sexual, que van desde lo más simple e inocuo como es un alimento, hasta lo más extraño, como los talismanes y las esencias. Ante este mundo de productos surge la duda: ¿realmente sirven estos remedios?, ¿cuándo y a quién?

¿Qué es la impotencia sexual?

La impotencia sexual es un padecimiento atribuido exclusivamente a los hombres y constituye un problema más serio de lo que se cree, ya que puede ser síntoma de un padecimiento mayor.

El doctor Guillermo León González, director del Hospital Regional de Psiquiatría "Morelos" del IMSS, dice al respecto:

"La impotencia sexual se define como la incapacidad para mantener una relación sexual satisfactoria desde el inicio de los cambios en el miembro

masculino (erección) hasta la eyaculación. Cuando el hombre no termina este proceso, se cree que hay impotencia sexual''.

De acuerdo con el especialista, la impotencia se divide en dos tipos: La **primaria**, cuya causa son los factores de tipo psicológico que evitan llegar al orgasmo en la relación sexual. ''Este tipo de impotencia puede ser general o selectiva -continúa el entrevistado-, la primera es cuando no se pueden mantener relaciones con ninguna pareja; en la selectiva la relación sí funciona pero sólo con algunas personas".

En tanto, la **secundaria** se debe a disfunciones orgánicas o enfermedades como la diabetes mellitus, hipertensión, cáncer, desnutrición, alteraciones de la próstata, así como de origen hormonal. En este grupo no existe la erección, o es poco duradera, aun cuando la persona experimente deseo.

De acuerdo con los doctores Fernando Ochoa, internista de la Secretaría de Salud, y Carlos Toledo, urólogo del IMSS, así como del propio Guillermo León González, la impotencia primaria es mayor en los jóvenes, mientras que la secundaria es frecuente en individuos de más de 50 años de edad.

La potencia del mercado

El desconocimiento de la causa del problema y la vergüenza han provocado que muchos hombres rehuyan acudir con profesionales y, en cambio, busquen algún ''remedio'' para ayudarse. Esto ha ocasionado a su vez una serie de mitos y el surgimiento de todo un mercado de artículos que se anuncian como ''útiles'' para combatir la impotencia o para aumentar la potencia sexual.

En un recorrido que la **Revista del Consumidor** realizó por diversas tiendas, casas naturistas y farmacias homeopáticas, encontramos una vasta cantidad de productos; para una mejor descripción de los mismos los dividimos de la siguiente manera: alimentos, fórmulas ''mágicas'' y tés, fármacos o sustancias químicas.

Las comidas son algunos de los supuestos afrodisiacos más conocidos e inocuos; muchos de ellos son todo un mito en el mundo, como es el caso del chile, del cual se dice que ''en los países árabes le atribuyen dichas cualidades, y en Samoa es considerado uno de los ingredientes del 'kava', pócima del amor y la virilidad''. Otros alimentos que se suponen útiles son la cebolla, el rábano -que se cree tiene el poder de estimular las glándulas hormonales-, el ajo, el gingsen, el polen, la jalea real, el alga espirulina, el nopal, así como los ostiones, camarones y otros mariscos.

Algunos naturistas afirman que los alimentos de origen vegetal no se utilizan directamente para combatir la impotencia, más bien para fortalecer el sistema nervioso, que es el principal regulador de todos los órganos. Sin embargo, no se puede asegurar que un

solo producto baste para "curar" la disfunción, sino que varios de ellos y sólo en algunos casos, ayudan a mejorarla. Asimismo, la mayoría de los entrevistados coincide en que no debe abusarse de algunas sustancias como el gingsen (el cual se comercializa en pastillas, tónicos y cápsulas) pues podría ser perjudicial, ya que conlleva efectos colaterales.

En cuanto a los mariscos, se les atribuyen poderes "afrodisiacos" por su contenido de fósforo; no obstante, hasta la fecha no está comprobada científicamente la efectividad de estos alimentos en el fortalecimiento de la capacidad sexual. Al respecto, el doctor Jesús Meléndez, endocrinólogo del IMSS, manifiesta: "No se puede afirmar que los alimentos llamados 'afrodisiacos' ayuden a combatir la impotencia. En realidad, una dieta rica en proteínas, al favorecer las condiciones generales del paciente, mejora también la función sexual".

Lo "mágico"

De las "fórmulas mágicas" (esencias y amuletos) se pudo observar que además de caros y variados, son recursos inútiles para el tratamiento de la impotencia sexual. El doctor Guillermo León González señala que su uso "es sólo un placebo", es decir, funciona únicamente cuando la causa del mal es psicológica.

Por su parte, el urólogo Carlos Toledo explica que éste es también el caso de los accesorios cuyo objetivo primordial pareciera ser la excitación sexual, y que algunos hombres necesitan para propiciar y mantener la erección del miembro, porque existe una disfunción en la persona y aunque físicamente sea saludable, psicológicamente necesita de esos objetos.

En cuanto a los tés y los fármacos o sustancias químicas, el mercado ofrece una gran variedad de pomadas, pastillas, gotas, soluciones, suspensiones, cápsulas y líquidos auxiliares tanto para la estimulación sexual de la mujer como para mantener la rigidez del miembro masculino; ejemplo de lo anterior es la popularmente llamada "yumbina" (*yohimbina*), utilizada para la estimulación femenina, que puede resultar tóxica debido a que es un alcaloide que se emplea para aumentar la actividad sexual del ganado. Pero en dosis altas -más de un miligramo- puede causar daño al sistema nervioso central, al miocardio, origina parálisis respiratorias, e incluso provoca la muerte.

La "yumbina" y la "tinta china" -que no es sino un anestésico de nombre xilocaína-, se venden en el mercado negro a precios nada económicos, "y pueden tener repercusiones serias, tanto en la salud física como en la mental", manifiesta el doctor Toledo.

Otros productos populares que se expenden en tiendas naturistas son: **Geryali Orgánico** en té; microdosis de **B-Forte**; **Venar** en té; **Crecifort**; **Sex Tonic**; algunas sustancias que se expenden en farmacias homeopáticas como la "pritolaca" y también productos extranjeros cuyas fórmulas no están especificadas.

El doctor Jesús Meléndez nos dice al respecto: "Es difícil juzgar la utilidad de estos supuestos afrodisiacos porque desconocemos su fórmula

¿El ginseng contra la impotencia?

bioquímica; se podría decir que algunos de ellos funcionan en ciertos casos de insuficiencia hormonal, básicamente en la andropausia, etapa en la cual se ha corroborado -por medio de evaluación hormonal- que existe disminución de testosterona o de gonadotropina. Sin embargo, el diagnóstico debe realizarlo un médico para determinar la causa del problema y poder llegar a su curación''.

¿Prepotencia en lo social?

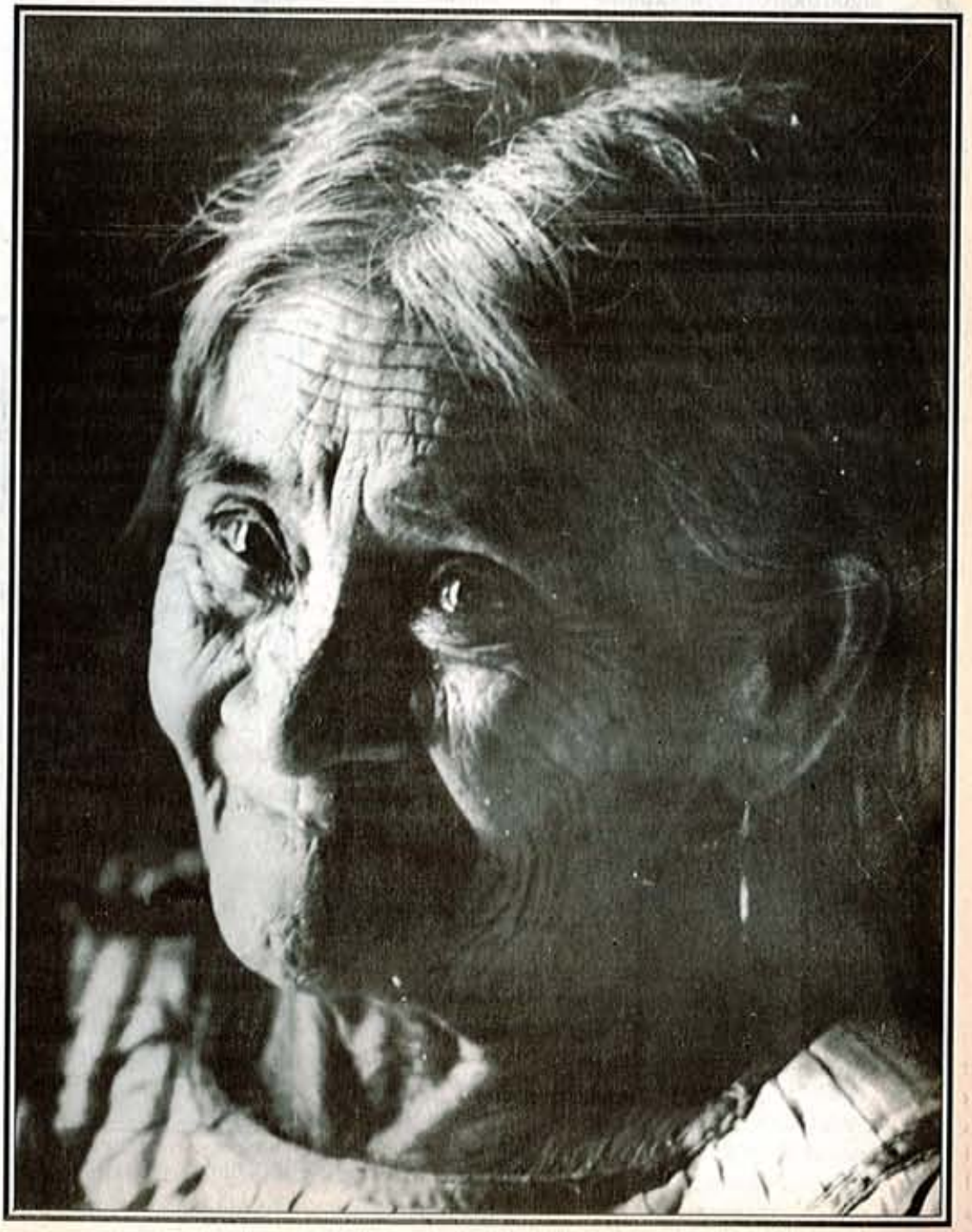
El sexo es una de las necesidades fisiológicas del ser humano; ''el no tener una satisfacción en este ámbito causa serios problemas internos, así como en las relaciones sociales del individuo. Algunas consecuencias de la impotencia sexual son los cambios de carácter, principalmente se tiende al aislamiento, pero también puede llegarse al alcoholismo y la drogadicción, de ahí que sea necesario el tratamiento psicoterapéutico completo'', asegura el galeno León González.

Por otro lado, los médicos coinciden en que algunos tipos de impotencia pueden curarse mediante las terapias, como la llamada impotencia primaria o psicológica; no obstante, los casos más difíciles y severos son aquellos que presentan los diabéticos: ''Las personas con 15 años de evolución del padecimiento padecen impotencia sexual entre un 70 y un 80 por ciento, y el nivel sube al 100 por ciento'', comenta el endrocrinólogo Jesús Meléndez.

Por lo tanto, cuando una pareja o el paciente experimenta problemas en su relación y/o hay insatisfacción sexual por parte de alguno, debe consultar a un profesional. El tratar de resolver por sí mismos la situación no conduce a nada. El tratamiento debe ser interdisciplinario, es decir, una vez que el especialista (urólogo o endocrinólogo) ha descartado una causa orgánica u hormonal, decidirá cuál es la mejor terapia, que va desde prescribirle medicamentos, brindar orientación especializada, o incluso hacer cirugía para colocar una prótesis que es el último adelanto científico para resolver este problema.

Marta S. García

LLORAR NO CUESTA NADA



¿Quién no ha llorado nunca por algún motivo? Se llora de dolor, tristeza, alegría, ira, enojo, frustración, ansiedad o regocijo; llorar es una forma de expresar sentimientos que de otra manera no podrían aflorar y, aunque usted no lo crea, el llanto ayuda a conservar la salud física y mental del individuo.

De las lágrimas al llanto

Hay que puntualizar la diferencia existente entre las lágrimas y el llanto, pues aunque se parecen, no son lo mismo.

Respecto a las lágrimas, el oftalmólogo Luis Michel Zepeda, del Hospital General de México, opina: "Las lágrimas son un elemento de protección, humectación y lubricación de la córnea. Se forman en la glándula lagrimal y en los párpados, de ahí se distribuyen a todo el ojo".

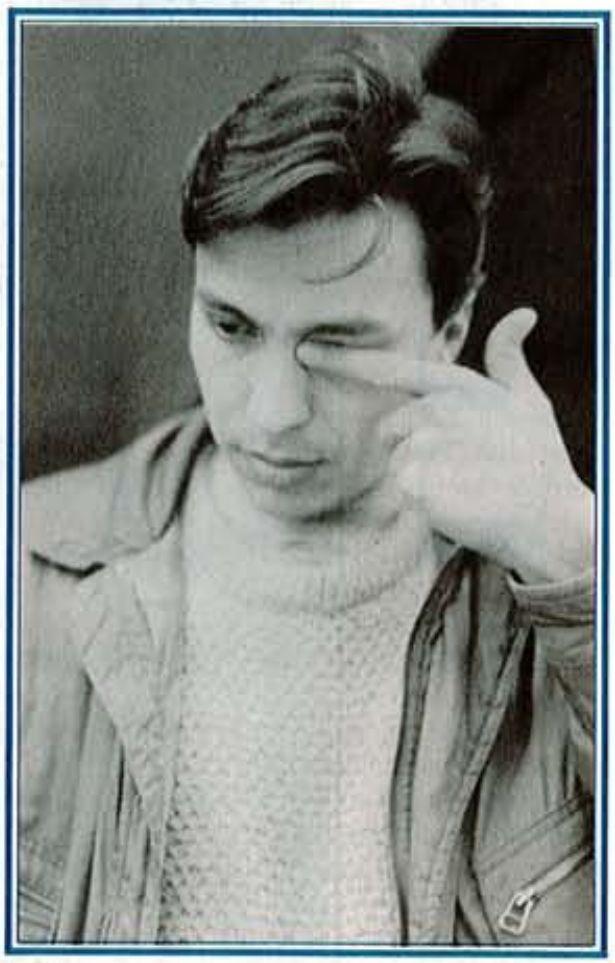
En tanto, el doctor Mario Navarro Zimbrón, especialista del IMSS, agrega: "La función principal de la lágrima es humedecer los párpados y la córnea para mantenerla transparente y protegerla del polvo, humo y otros agentes del ambiente. También sirve como antiséptico porque contiene enzimas, además de agua y sales minerales -entre ellas calcio y potasio-; no obstante, nadie se da cuenta de su importancia hasta que le faltan.

"La ausencia de lágrimas provoca irritación en los ojos, haciéndolos propensos a las infecciones; disminuye la función visual e incluso puede causar perforación de la córnea".

Ambos entrevistados señalan que algunas enfermedades reducen la producción de lágrimas y entre las más frecuentes se pueden mencionar la artritis reumatoide y el Síndrome de Chaubre (decremento de la humedad en todas las mucosas que suele presentarse durante la menopausia), entre otros padecimientos.

Dichas afecciones modifican la actividad lagrimal disminuyendo su calidad o su cantidad: algunas personas lloran mucho pero en ocasiones no cuentan con los componentes necesarios para que el líquido cumpla adecuadamente con su función protectora.

Pero si bien todas las personas nacen con



Las lágrimas no sólo son exclusividad femenina.

la capacidad para producir lágrimas, no todas lloran igual...

Déjenme si estoy llorando

El doctor Fernando Corona Hernández, jefe del departamento de Enseñanza e Investigación del Hospital Psiquiátrico "San Fernando" del IMSS, comenta a la **Revista del Consumidor:**

"El llanto es una respuesta psicofisiológica que consiste en una rápida y abundante producción de lágrimas; su objetivo es servir como descarga de tensiones emocionales".

De acuerdo con la doctora María Eugenia Díaz Martín, psicoterapeuta del Centro de Servicio de Psicoanálisis (UNAM), "estas tensiones emocionales son desencadenadas por factores como la ira, la frustración y otras emociones. El individuo las libera a través del llanto cuando no puede hacerlo de otra manera".

Tanto el doctor Corona como la doctora Díaz coinciden en que la presencia del llanto depende del individuo: en los niños es un medio de comunicación, una forma de expresar lo que sienten; en los mayores, además de ser una forma de expresión, puede ser también una estrategia de manipulación (este fenómeno se da en los niños que ya hablan), con el fin de hacer sentir culpable a otra persona y conseguir lo que desean.

El llanto es una conducta controlable, de ahí que exista el oficio de llorar; hay personas que se contratan para llorar en los velorios (plañideras) y esta aptitud también es importante en algunas aficiones como las artes dramáticas.

¿Los hombres no lloran?

Además de la función psicológica de liberar las emociones, el llanto tiene otra de tipo social y es normal en

ciertas personas y en determinados lugares o situaciones.

"En nuestra sociedad machista -advierte el doctor Corona Hernández- se acepta que las mujeres y los niños lloren pues dicha reacción se considera como una expresión de debilidad, pero está mal visto que un hombre lo haga.

"El varón se ve discriminado para demostrar sus emociones y sobre todo para llorar. Es decir, el llanto es una actitud aprendida y sólo el dolor físico provoca las lágrimas en forma natural, pero depende del patrón socio-cultural y antropológico".

Empero, el hecho de contener el llanto puede causar graves daños a la salud.

"Reprimir un sentimiento es nocivo para el equilibrio emocional del sujeto, ya que no se descarga la energía provocada. Llorar ayuda a liberar esa tensión y a relajarse", asegura la doctora Miriam de la Llera, psicóloga del Hospital Psiquiátrico "Fray Bernardino Álvarez".

"Estadísticamente -asegura la especialista-, las mujeres lloran más que los hombres, por lo mismo, son ellas quienes liberan más sus tensiones y pueden mantener su equilibrio emocional; en cambio, los hombres que por factores culturales reprimen sus emociones tienden a sufrir enfermedades como: irritabilidad, estrés, nerviosismo y padecimientos más graves, como el infarto".

¿Llorar y llorar?

En opinión de los entrevistados, no debe pensarse que todas las personas deben llorar para liberar sus tensiones; tampoco debe aceptarse la idea de que si un individuo llora todo el tiempo está equilibrado emocionalmente; por el contrario, este último caso implica un desequilibrio y el llanto es sólo una forma de comunicarlo.

"Es recomendable no reprimir el llanto, no importa la edad o el sexo. Se debe llorar cuando existe el deseo de hacerlo, aunque no haya un motivo aparente; pero si no se puede llorar -aunque se quiera- o se llora demasiado, es aconsejable acudir con el especialista para que determine la causa del problema y ayude a su pronta solución", asegura la doctora Díaz.

Como ve, el llanto es una forma de proteger nuestra salud, tanto física como emocional. Ya lo sabe: llorar no cuesta nada y, en cambio, proporciona mucho alivio, porque como decían los griegos: "el agua lava los mantos, pero el llanto lava las penas del alma".

Marta S. García

ALTERNATIVAS PARA EL TRATAMIENTO DEL AGUA

Cristo debió decirnos:
"Confesaos con el agua,
de todos los dolores, de todas las infamias.
¿A quién mejor, hermanos, entregar nuestras ansias que
a ella que sube al cielo en envolturas blancas?"

Mañana, Federico García Lorca

Todos necesitamos y vivimos gracias al agua, líquido vital cuya disponibilidad se ve mermada por el consumo indiscriminado y por la contaminación.

A veces la naturaleza otorga autopurificación a las aguas que han sido contaminadas por desechos industriales o escurrimientos. Sin embargo, aquellas altamente contaminadas requieren métodos sofisticados de tratamiento a fin de ser reutilizadas. Pero qué pensaría si le dijeran que los microorganismos pueden hacerlo.

En la investigación sobre el uso y tratamiento de aguas residuales existen dos procesos: el fisicoquímico y el biológico. Aunque los resultados obtenidos han demostrado que el agua procesada biológicamente tiene mayores posibilidades de reciclarse totalmente a un punto en que es posible reincorporarla al riego y a la industria.

Agua que no has de cuidar...

Al respecto, el doctor Alberto Noyola, especialista en Ingeniería Ambiental de la UNAM, comenta para la **Revista del Consumidor**:

"La situación en materia de infraestructura para la prevención y control de la contaminación del agua en México no es muy buena, tanto por el limitado número de plantas de tratamiento existentes, como por la poca eficiencia que a veces se obtiene de ellas.

"Los procesos convencionales de tratamiento no han constituido una respuesta adecuada a las necesidades de saneamiento de las aguas negras del país. Las razones son diversas, pero la más común es el mal estado en que se encuentran las plantas; de hecho, las instaladas para producir agua tratada con fines de reuso son prácticamente las únicas que cuentan con una organización adecuada.

"Desde hace 20 años -comenta el doctor Noyola- existen leyes para el tratamiento de aguas residuales en México. No obstante, es hasta ahora cuando se comienzan a aplicar con rigor, especialmente en los últimos años de este sexenio con la Ley Federal sobre Desechos en Materia de Agua.

"Esta disposición obliga a las empresas, además de regular el volumen arrojado, a vigilar la materia orgánica contenida en los líquidos desechados, así como los sólidos suspendidos que convertidos en sedimentos pueden ocasionar problemas en los drenajes".

Es decir, compromete a las industrias -sobre todo de alimentos, química y del papel, que son las más contaminantes- a incorporar equipos para tratar de sanear dichas aguas.

Tratamiento y reciclaje de agua

Como se mencionó en líneas anteriores, para llevar a cabo el tratamiento de aguas residuales existen dos métodos: el fisicoquímico y el biológico. "Por razones técnicas y económicas -señala el doctor Noyola-, el primero es aplicado en aguas contaminantes inorgánicas o con materia orgánica no biodegradable como detergentes y productos químicos, entre otros. El segundo se utiliza cuando los principales desechos son biodegradables o se pueden regenerar a corto plazo, como en el caso de los desechos humanos.

"De esta manera, y salvo muy contadas excepciones, los residuos líquidos de la industria alimentaria, agroalimentaria, papelera, petroquímica y farmacéutica, así como las aguas negras municipales, son tratadas por vía biológica.

"Por consiguiente, en el método fisicoquímico las reacciones son las mismas que se verifican en el medio natural, ya sea en un río, lago u otro afluente, sólo que en forma controlada y a velocidades de reacción mayores, razón por la cual, técnica y económicamente, resulta el sistema de tratamiento más adecuado para este tipo de desechos.

"La velocidad de este proceso -aclara el especialista en ingeniería ambiental- depende de la naturaleza y la cantidad de materia contaminante. Por ejemplo, a menudo se afirma que 'el agua se purificará a sí misma al fluir durante 12 kilómetros', o que la aireación natural que tiene lugar en las cascadas o cataratas 'oxidará' o matará a las bacterias.

"La acción de airear el agua no es efectiva por sí misma para destruir las bacterias. El tiempo es el factor más importante, además de las condiciones adecuadas de temperatura, la luz solar, la velocidad de flujo y muchas otras condiciones químicas y biológicas".

Alternativa biológica

En los métodos biológicos, la materia orgánica contaminante es utilizada como alimento por los microorga-

El tratamiento de aguas es indispensable para su reutilización.

Demos al agua el valor que merece.

nismos presentes en tanques o reactores. Para eliminarlos, los compuestos contaminantes son convertidos en nuevas células y en otros productos que pueden ser más fácilmente separados del agua.

La doctora Gloria Soberón, investigadora del Instituto de Biotecnología de la UNAM, señala que entre las áreas en que se ha involucrado la biotecnología se encuentra el control de la contaminación. "Por ejemplo, a partir de los procesos aeróbicos y anaeróbicos de ciertos microorganismos, es posible purificar las aguas residuales y destruir los elementos tóxicos.

"Los resultados más espectaculares se han obtenido de los afluentes resultantes de los procesos de levadura de las fábricas de leche, queso y papas, los cuales, una vez reciclados, son empleados para tratar las aguas, quitarles el olor desagradable y generar combustibles (como el metano) para activar las diversas plantas de tratamiento".

Los microorganismos han sido de gran ayuda para descomponer algunas sustancias difíciles de biodegradarse, como detergentes, materiales plásticos e hidrocarburos.

"Quizá -asegura la doctora Soberón- la bacteria más ampliamente conocida y aprovechada ha sido la *Pseudomonas putida*, que tiene la virtud de descomponer un amplio número de moléculas de hidrocarburos y compuestos volátiles sumamente tóxicos, como el benceno, el tolueno y el xileno".

Por su parte, el doctor Ramiro Rodríguez, investigador del Instituto de Geofísica de la UNAM, sugiere que los proyectos biotecnológicos de tratamiento de aguas residuales presentan muchas ventajas:

"Su reducido consumo de energéticos (energía eléctrica principalmente), la baja producción de lodos de desecho -que no dan pauta a residuos contaminantes- y la conversión de la materia contaminante en bio-gas. Gracias a esta descomposición del agua por medio de las bacterias es posible la obtención del metano que es un importante energético".

Sin embargo nuestros entrevistados aseguran que este método todavía no es muy bien recibido, porque la transferencia en la instalación de tecnología -la relación de comercialización y la implantación en el mercado- no ha sido lo suficientemente difundida como para aceptar "de buenas a primeras" las innumerables ventajas del sistema biológico.

Miguel G. Prieto

AQUÍ COMER DE LA CALLE

tole, pan y tamal... no está mal.

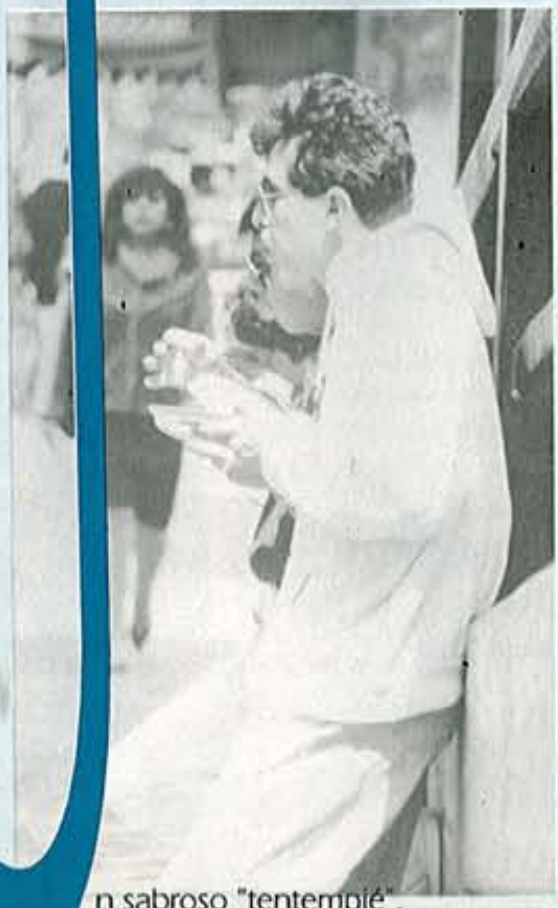
omensal callejero desde pequeño.

na gran torta para un gran apetito.

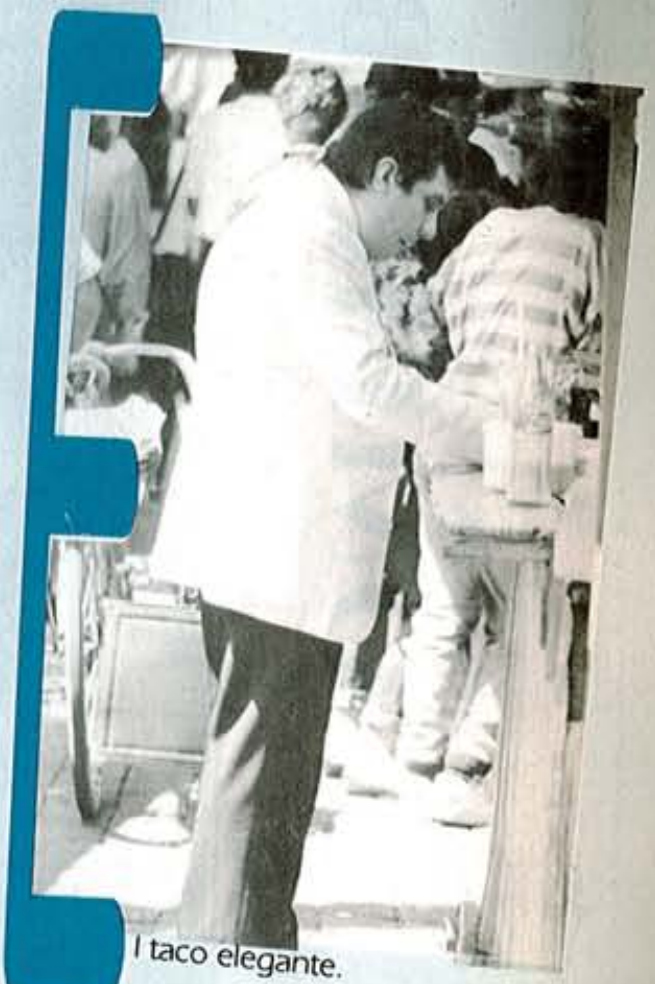
¿

Cuántos tacos saldrán?

Un sabroso "tentempié".



El taco elegante.



Servicios de imprenta

COMPROBANTES FISCALES

Si usted es contribuyente y está registrado como persona física o moral, seguramente le causó asombro la disposición oficial de que a partir del 1° de octubre de 1992 es indispensable utilizar comprobantes fiscales autorizados para cumplir con sus obligaciones tributarias.

Para que este proceso se pudiera llevar a cabo fue necesaria la participación de las imprentas privadas, de las cuales -según un boletín informativo de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público (SHCP)- hasta octubre del año pasado había cerca de cinco mil, autorizadas para imprimir la papelería que requerían los contribuyentes obligados a presentar comprobantes fiscales en Hacienda.

Mucho ojo

Si va a mandar imprimir sus documentos fiscales, es importante que tenga a la mano los siguientes documentos: cédula de identificación fiscal, copia de su solicitud de inscripción en el Registro Federal de Contribuyentes (Forma HRFC-1) y una copia de identificación vigente (ya sea licencia o pasaporte).

"Para que un comprobante sea válido -explica a la **Revista del Consumidor** el licenciado Carlos Bernal, jefe del Departamento de Información de la SHCP- debe contener: nombre; denominación o razón social del contribuyente; domicilio fiscal; número de folio; clave y cédula del R.F.C. reproducida en 2.75 x 5 cm, así como la leyenda 'La reproducción no autorizada de este comprobante constituye un delito en los términos de las disposiciones fiscales'".

Este comprobante fiscal, asimismo, debe contener: los datos de identificación del impresor, así como la fecha en que la SHCP otorgó a la imprenta la autorización para poder imprimir los documentos fiscales, y pie de imprenta (fecha y volumen de impresión).

Haciendo un llamado

Con la determinación oficial de que varios sectores de contribuyentes presentaran documentos fiscales impresos, durante el primer trimestre de 1992 la SHCP lanzó una convocatoria a los impresores que desearan obtener autorización para imprimir documentos fiscales, pidiéndoles como únicos requisitos: tributar conforme al régimen general de la Ley del Impuesto sobre la Renta y contar con la experiencia, el personal, y el equipo necesario para poder realizar su cometido.

"Los motivos que llevaron a la SHCP a hacer un llamado a las imprentas -comenta el licenciado Bernal- forman parte del Programa de Simplificación Administrativa; lo que la Secretaría busca es lograr la eficiencia en el cumplimiento de las obligaciones fiscales y, por otro lado, hacer más equitativa la carga tributaria a la población.

"Con esta disposición se pretende agilizar el cumplimiento de las obligaciones fiscales y lograr un mejor control de los contribuyentes, pero sobre todo la certeza de que se cumple cabalmente con las obligaciones".

Los requisitos

Anteriormente, para que las imprentas pudieran obtener la autoriza-

revista del
consumidor

NOTA LLENAR CON LETRA DE MOLDE. NO NOS HACEMOS RESPONSABLES DE SUSCRIPCIONES CON DATOS INCOMPLETOS O ILEGIBLES

NOMBRE _____
DIRECCION _____
COLONIA _____ C.P. ☐☐☐☐☐
DELEGACIÓN O MUNICIPIO _____
ESTADO _____ TELÉFONO _____

SUSCRIPCIÓN POR UN AÑO N$ 25.00 ☐ A NOMBRE DE LA **REVISTA DEL CONSUMIDOR**
SUSCRIPCION NUEVA ☐ RENOVACION DE SUSCRIPCION ☐

FORMA DE PAGO
GIRO POSTAL ☐ CHEQUE ☐
No. _____

ACLARACIONES: TELÉFONOS 568-73-77 EXT. 117 y 568-87-22. O DIRECTAMENTE A INSURGENTES SUR No. 1228, 5o. PISO, COL. TLACOQUEMECATL DEL VALLE, DELEGACIÓN BENITO JUÁREZ, MÉXICO, D.F., C.P. 03200.

TARIFA PROMOCIONAL
VIGENTE PARA 1993

¡Aproveche!
reciba 12 y pague 10

12 REVISTAS X
N$ 25.00
INSERTE AQUÍ SU FORMA DE PAGO

ción para emitir documentos fiscales tenían que presentar su solicitud ante la Administración Fiscal Federal que correspondía a su domicilio fiscal y cubrir los requisitos solicitados. Una vez que obtuvieran la autorización, debían prestar sus servicios a todos los contribuyentes que lo solicitaran, sin importar su lugar de residencia.

A este respecto comentó el jefe del Departamento de Información de la SHCP: "En esta ocasión no hubo restricciones para ninguna imprenta, sólo tenían que cumplir con los requisitos solicitados y ¡listo!".

En cuanto a los precios, el licenciado Bernal afirma: "Éstos no se regularon por la Secretaría de Hacienda, se dejó que cada imprenta decidiera lo que iba a cobrar, puesto que quien presta el servicio sabe, de acuerdo con su mercado, cuánto puede cobrar al cliente por su trabajo".

Hablan los contribuyentes y los impresores

Todos estos procedimientos legales aseguran al contribuyente una forma más sencilla de realizar sus trámites fiscales; a los impresores mejores expectativas de trabajo y colaboración con la Secretaría de Hacienda. Pero, ¿qué opinan ambos al respecto? Para conocer su punto de vista la **Revista del Consumidor** realizó un sondeo en varios lugares, y estos fueron los resultados:

Por un lado, los contribuyentes manifestaron con desagrado que esta nueva disposición les había causado descontrol porque no sabían qué requisitos pedía la imprenta para poder ofrecerles el servicio y eso les quitó un poco de tiempo. Además de que los precios por 100 recibos pequeños, como los de honorarios, eran muy altos pues oscilaban entre los 100 y los 350 nuevos pesos. Otros opinaron que esta medida era buena porque había muchas personas que no cumplían con sus obligaciones fiscales.

Por su parte, los impresores mostraron cierto descontento ya que por los requisitos que pedían a sus clientes para ofrecerles sus servicios, varios se les habían ido, y muchos otros consumidores, debido al tiempo que tardaban en estar listos los blocs de recibos, ya ni siquiera regresaban por el trabajo.

Papelitos vemos, impresores no sabemos.

Para ahorrar tiempo

Por ello, amigo consumidor, si va a requerir de documentos fiscales impresos tenga a la mano: cédula de identificación fiscal, copia de inscripción al Registro Federal de Contribuyentes y una identificación vigente; además, indague en varias imprentas el costo del servicio y seleccione aquella que le ofrezca menor precio y una entrega rápida.

Por último, verifique que todos sus datos y los de la imprenta estén correctos, lo cual le evitará serios problemas

Ma. Guadalupe Cruz

Fuentes: *-Secretaría de Hacienda y Crédito Público.*
-Imprentas autorizadas para emitir documentos fiscales.

Ahí nos vemos

NUEVO VIDEOTELÉFONO EN MÉXICO

Nadie duda que el teléfono es un medio de comunicación útil y práctico; para algunos hasta indispensable. Pero quién iba a pensar que al cabo de algunas décadas este aparato electroacústico inventado por Graham Bell evolucionaría al grado de convertirse en un modernísimo e inalámbrico "celular" de bolsillo y, más tarde, en un artefacto capaz de ofrecer al mismo tiempo ¡la voz y la imagen a todo color de los interlocutores! Parece una historia de ciencia ficción creada por Issac Asimov, pero la llegada del videoteléfono es algo tan real e impactante que nos hace preguntar: ¿El desarrollo tecnológico apunta hacia la fabricación de más y mejores productos para cubrir las necesidades del consumidor?, ¿o por el contrario, sólo estamos frente a la fabricación de nuevas necesidades para satisfacer las expectativas de un mercado de la frivolidad y de lo inútil?

¿Necesidad de comunicación?

Diana Baraldi, gerente de Operaciones de AT&T (empresa norteamericana de comunicaciones), informa a la **Revista del Consumidor** que el videoteléfono sale al mercado estadounidense a principios de noviembre de 1992, y se introduce al mercado mexicano un mes después.

"En la República Mexicana -señala nuestra entrevistada- se realizan cada minuto infinidad de negocios y transacciones que requieren de una comunicación más estrecha; además en el núcleo familiar, que conforme pasa el tiempo se disgrega más debido a que algunos miembros viven en diferentes ciudades y las visitas entre ellos generalmente son poco frecuentes, el videoteléfono resuelve esa 'necesidad' de comunicación familiar.

"Asimismo este nuevo instrumento es parte del progreso y modernidad de una sociedad como la nuestra, que requiere tecnología de vanguardia para competir dentro de los mercados internacionales".

¿Cómo es?

El videoteléfono está compuesto por un *modem*, un *codec* de video, una cámara de video, un procesador de audio, una pantalla de video a color y el *software*. Entre sus funciones tiene la de transmitir la imagen de la persona con quien se habla, a todo color y en movimiento, con un retraso de un segundo, debido a que la imagen pasa a una velocidad de 19 cuadros por segundo (las imágenes televisivas son proyectadas a 24 cuadros por segundo), también cuenta con una función de espejo para ajustar la propia imagen con la finalidad de transmitirla claramente.

La gerente de Operaciones de AT&T en nuestro país menciona que para el uso de este nuevo aparato se utiliza la infraestructura de Teléfonos de México, sin necesidad de comprar ningún aditamento adicional. Obviamente se tienen que adquirir dos aparatos iguales para establecer la comunicación.

En cuanto a su operación, el director de Productos de Consumo de AT&T en México, Carlos Amezcua, indica que es tan fácil como la de un telefax o un teléfono normal, pues únicamente hay que conectarlo a una toma de corriente y a un conductor telefónico modular. Al levantar el au-

ricular y marcar un número determinado donde exista un aparato con las mismas características, se inicia el proceso de comunicación.

"Por otra parte, en caso de que no se quiera transmitir la imagen, se puede bloquear y utilizarse como un teléfono común. Asimismo -explica nuestro entrevistado-, dentro de las funciones del videoteléfono está la de poder entablar una conversación entre varias personas a la vez, inclusive se puede triangular".

El costo por llamada realizada a través de esta innovación es similar al de un teléfono normal, ya que la imagen es transmitida por el mismo cable telefónico, de tal forma que se pagarán 3 nuevos pesos por minuto en cada llamada. Ahora bien, ¿cuánto cuesta poder ver a su sobrina, hermano o amigo por una pequeña pantalla de cristal de cinco por siete centímetros? La cantidad de 7 nuevos pesos con 70 centavos.

Nuevas tecnologías: ver para creer...

El otro lado de la imagen

El ingeniero Sergio Rosales, docente del departamento de Ciencias Básicas de Ingeniería de la Unidad Profesional Interdisciplinaria de Ingeniería y Ciencias Sociales y Administrativas (UPIICSA) del IPN, explica a la **Revista del Consumidor** que "la tecnología de punta permite un acceso hacia el futuro, este nuevo invento, en términos científicos, es el más claro ejemplo.

"Sin embargo, este novedoso aparato de comunicación responde a una sociedad de consumo, donde al empresario no le interesa realmente cubrir una necesidad sino crear otras".

Por otro lado, el ingeniero Rosales advierte que el videoteléfono tiene ciertas limitaciones en su uso, la más importante es la de transmisión de imagen.

"Las líneas telefónicas del país son muy malas, y utilizando la misma línea para enviar la señal de video, lógicamente no va a ser de buena calidad en cuanto a definición, ya que se tienen pérdidas de energía; además hay que considerar que las llamadas deben ser cortas para que la señal sea lo más clara posible. Si se utilizara otro elemento de transmisión, como la fibra óptica, entonces la imagen podría ser excelente".

En cuanto al impacto social que pudiera causar el videoteléfono en nuestro país, el profesor de UPIICSA comenta que actualmente es de uso doméstico y realmente no es de alcance masivo, pero como ha sucedido con todos los avances tecnológicos, después de tres o cuatro años bajará su precio y tal vez en cada casa podría existir un videoteléfono.

Ahora sí se puede decir que las nuevas tecnologías no sólo están a nuestro alcance, sino también a la vista, como parte de un nuevo estilo de vida que se percibe a la vuelta de la esquina.

Rodolfo Valadez

Blanqueadores de dientes

La Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de los Estados Unidos manifestó que los blanqueadores de dientes son sustancias que afectan la estructura de éstos. En octubre de 1991, la FDA pidió a los fabricantes suspender la venta de dichos productos dado que su uso regular puede dañar temporalmente la lengua, las encías y el paladar, además de retardar la cicatrización del tejido herido en la zona bucal.

Fuente: Revista Consumer Currents, IOCU; núm. 148.

Desinfectantes peligrosos

Los desinfectantes químicos que se agregan a las aguas residuales para tratarlas antes de bombearlas hacia el mar, no sólo fallan al matar a los microorganismos más peligrosos, sino que también afectan al ecosistema del lugar. Las autoridades británicas han anunciado fuertes restricciones para el uso de desinfectantes. Los ecologistas señalan que dichas sustancias son dudosas ya que reaccionan con varios químicos orgánicos que están presentes en las aguas residuales y producen ciertas sustancias indeseables, como los hidrocarbonos clorados, que dañan el ambiente.

Fuente: Revista Consumer Currents, IOCU; núm. 148.

Control de plagas

El profesor J. Van Lenteren, de la Universidad de Wageningen, Holanda, ha tenido éxito en la utilización de depredadores para matar plagas, en lugar de rociar las cosechas con químicos tóxicos. Según Lenteren, para el próximo siglo los granjeros utilizarán el 75 por ciento menos de insecticida mediante la adaptación del bio-control.

Los países africanos que durante siglos tuvieron la amenaza del escarabajo de la yuca, que arrasaba cosechas completas, ahora llevan a cabo dicho programa de bio-control empleando avispas de origen sudamericano, enemigas mortales de los escarabajos.

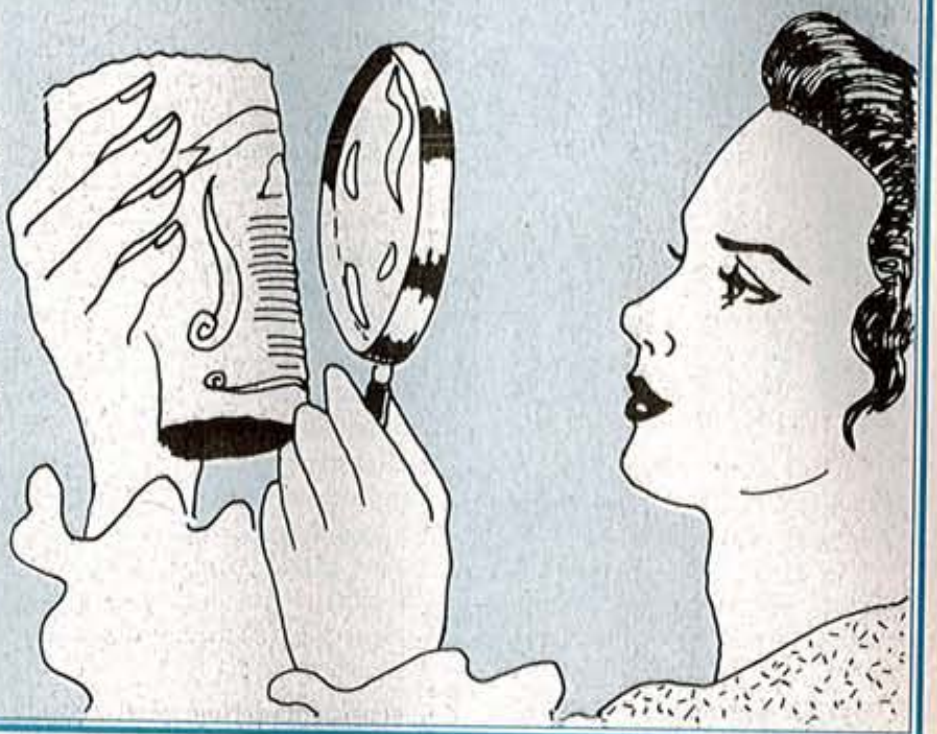
Fuente: Revista Consumer Currents, IOCU; núm. 148.

Indicaciones precisas

La Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de los Estados Unidos dictó nuevos lineamientos para el uso de etiquetas en alimentos, las cuales deberán contener datos nutricionales más precisos que "bajo en grasas", "ligero" y "alto en fibra".

Asimismo, exige precisar la información sobre las vitaminas, minerales y otros nutrientes. Las nuevas reglas también cubrirán la producción de pescado.

Fuente: Revista Consumer Currents, IOCU; núm. 144.



Piense globalmente

El Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA) se reunió con un grupo ecologista de la comunidad australiana para desarrollar la campaña "Limpieza Mundial en 1992", y así promover el mensaje "Piense globalmente, actúe localmente".

Dicha campaña involucró a 100 ciudades y poblados alrededor del mundo, tratando de enfocar la atención internacional sobre el papel que las personas pueden jugar en el cuidado del ambiente

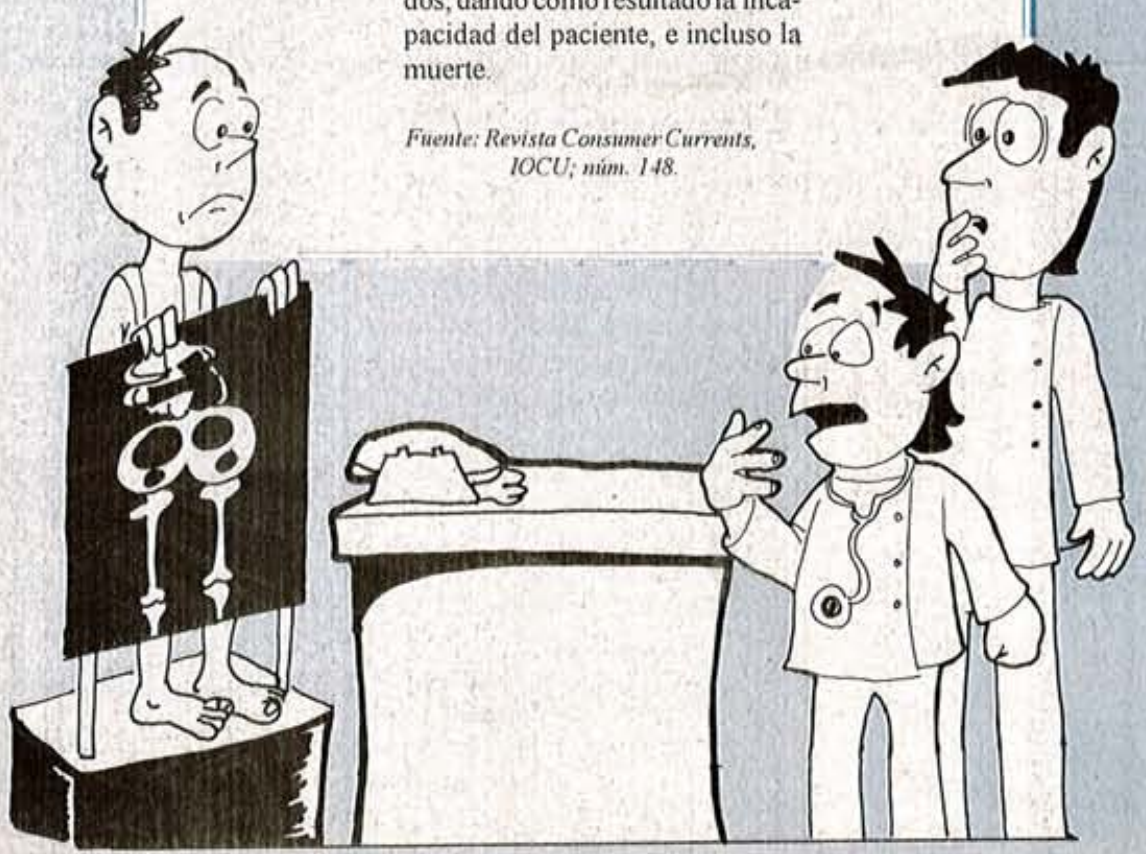
Fuente: Revista Consumer Currents, IOCU; núm. 148.

Tratamientos equivocados

Se estima que en Estados Unidos de cada 25 personas, una sufre lesiones por tratamiento médico, de acuerdo con los estudios del cirujano Lucian Leape de la Escuela de Salud Pública de Harvard.

Según Leape, la cuarta parte de esas heridas son provocadas por negligencia y más de un tercio son prevenibles. La mayoría ocurren durante la cirugía en el sistema vascular, cardiaco o nervioso, además de presentarse complicaciones con el tratamiento de fármacos. Los investigadores encontraron lesiones no intencionales originadas por diagnósticos o tratamientos equivocados, dando como resultado la incapacidad del paciente, e incluso la muerte.

Fuente: Revista Consumer Currents, IOCU; núm. 148.



Colección - Profeco

LOS LIBROS DEL CONSUMIDOR

Informar, orientar y capacitar a la población en materia de consumo, son tres tareas de enorme importancia para la Procuraduría Federal del Consumidor. A fin de cumplir con estas responsabilidades, la Profeco cuenta con diversos medios de comunicación propios para difundir sus mensajes, entre los que destacan los impresos. En esta categoría ocupa un lugar especial la colección "Los Libros del Consumidor".

Esta colección fue concebida como un aporte bibliográfico especial para la población consumidora interesada en temas específicos -medici-

na, medios de comunicación, cultura, etcétera-, abordados desde la perspectiva del consumo por diferentes autores reconocidos por su amplia experiencia y autoridad en el tema.

"Los Libros del Consumidor" da inicio con la publicación de *La medicina está enferma*, libro escrito por el doctor Federico Ortiz Quesada, notable médico cirujano y urólogo mexicano que analiza las carencias, aciertos y proyecciones del sistema de salud en nuestro país.

El segundo título es *Ver, pero también leer*, del investigador y periodista Raúl Trejo Delarbre, quien a través de su obra pone al descubierto la intrincada maquinaria que mueve a los medios informativos, desde una postura imparcial y en contra de la satanización de éstos.

Compro, luego existo es el tercer libro de nuestra colección y fue escrito por Guadalupe Loaeza. Al margen de su amplio éxito comercial en librerías y ferias editoriales, este texto tiene el mérito de retratar con gran agudeza y amenidad el comportamiento de los consumidores pertenecientes al estrato con mayor poder adquisitivo de la sociedad mexicana.

Paralelamente a la serie "Los Libros del Consumidor", la Profeco ha editado otras obras que, de una o muchas formas, tienen que ver con los fenómenos de consumo.

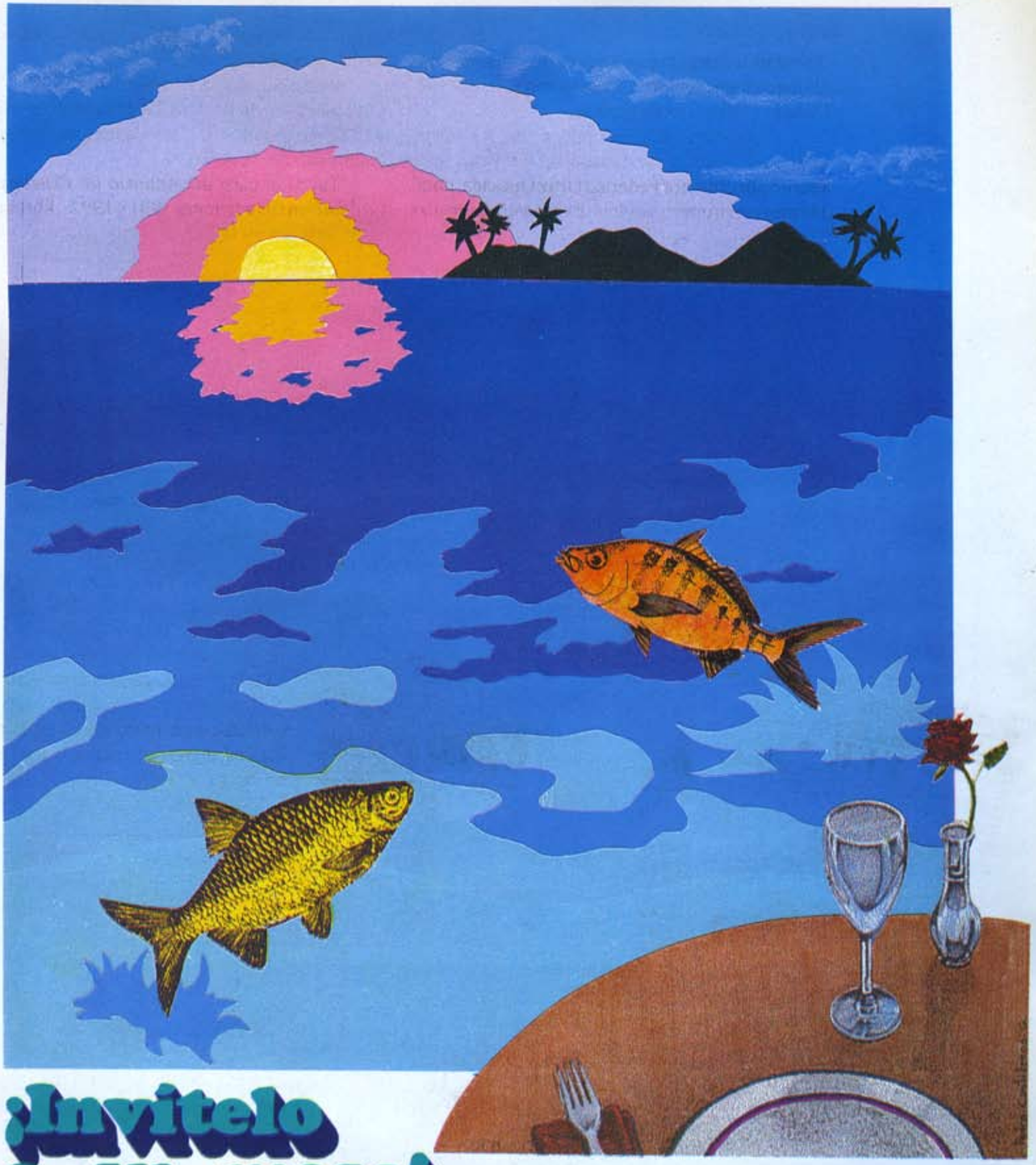
Tal es el caso del *Anuario de Pruebas de Calidad* -en sus ediciones 1991 y 1992-, libros que recopilan los estudios de calidad más sobresalientes aplicados a diversos productos de manufactura nacional y extranjera; cada estudio ofrece al lector las características de los productos analizados por nuestros especialistas, así como los resultados obtenidos en cada prueba, a través de tablas de evaluación.

En otro trabajo editorial titulado *Con-sumo-humor*, ofrecemos una selección de diferentes viñetas cuyo tema central es el consumo y que han sido publicadas en diferentes épocas en la vida de la **Revista del Consumidor**; este libro reúne cartonistas de reconocido prestigio como "Palomo", Alberto Isaac y "Dzib", entre otros.

Dos libros más engalanan el quehacer editorial que realiza la Profeco en cumplimiento de sus tareas, cuyos temas son la panadería tradicional mexicana y los juguetes mexicanos, ambos son trabajos realizados con un cuidadoso tratamiento literario, fotográfico y editorial, digno de la atención que merecen nuestros lectores.

Por último, amable lector, queremos informarle que en breve la colección "Los Libros del Consumidor" acogerá un nuevo trabajo, dedicado a la descripción de los hábitos de consumo y la idiosincrasia de las clases populares de México, mismo que llevará por título *La rueda de la fortuna* y que fue encomendado a la periodista y escritora Cristina Pacheco.

Manténgase atento a éstas y otras publicaciones que la Profeco prepara para usted a fin de conocer qué está pasando en este mundo de consumo en el que vivimos y nos consumimos. Recuerde que usted puede adquirir cualquiera de estos títulos en librerías, tiendas de autoservicio, o bien, en la oficina de la Profeco más cercana a su domicilio: los precios son bastante accesibles. ¡No se consuma en la desinformación!



¡Invítelo a su mesa!

En esta época y en todo el año, el mejor pescado, es el que está fresco y al alcance de su mano.

DE CORAZÓN A CORAZÓN...

En cualquier ocasión regale una suscripción.

SOLICITE SU SUSCRIPCIÓN ANUAL POR N$ 25.00 A LA DELEGACIÓN DE PROFECO DE SU ENTIDAD.
EN LA CIUDAD DE MÉXICO LLAME A LOS TELÉFONOS
6-11-73-79 ó 6-11-75-23.

7 509997 078342 04

COLECCIONABLE

Pruebas de calidad de café soluble

ISSN0188-2708

Introducción

Se considera que el café, palabra derivada del vocablo árabe *kaweh* que significa "lo que da fuerza", es actualmente uno de los productos agrícolas de exportación más comercializados del mundo. Nuestro país figura como un importante productor y exportador, situándose en el cuarto lugar en la escala mundial, después de Brasil, Colombia e Indonesia que ocupan los tres primeros sitios. Aun cuando el café carece de valor energético, constituye una de las bebidas más populares debido a su agradable sabor y a la creencia de que actúa sobre algunas funciones del organismo, favoreciendo la percepción sensorial, la actividad locomotriz y el despertar, además de estimular la secreción gástrica, por lo cual se considera un buen digestivo.

Por la importancia del consumo de este producto, el Laboratorio de Análisis de la Procuraduría Federal del Consumidor llevó a cabo una investigación para comprobar la calidad de los diferentes tipos de cafés solubles -tanto nacionales como de importación- que se expenden en el mercado mexicano.

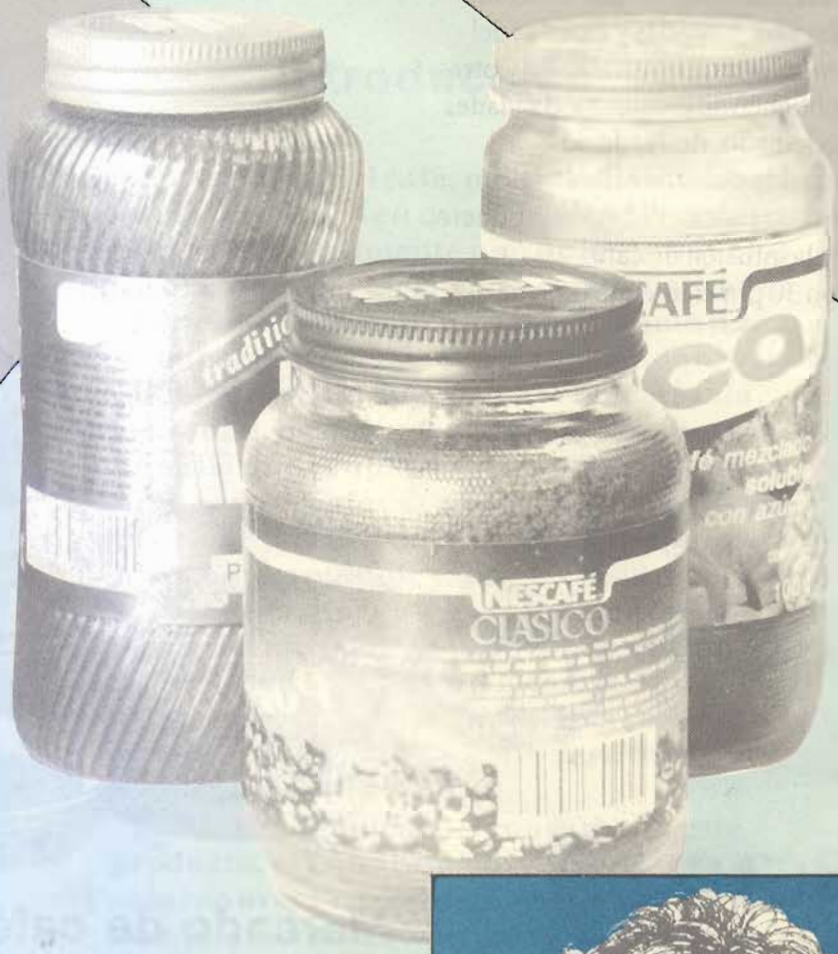
¿Qué es el café soluble?

Se le llama café soluble al producto resultante de la deshidratación del extracto acuoso del café obtenido de las semillas sanas, limpias, tostadas y molidas del cafeto (familia de las *rubiáceas*, *coffea* arábica y otras especies). De aquí se obtienen diferentes modalidades como son el café descafeinado, derivado de la deshidratación de la infusión descafeinada de café tostado; el café soluble con azúcar, el cual es producto de la deshidratación de la infusión de café tostado y mezclado con 30 por ciento máximo de azúcar caramelizada.

Mercado de café

Para determinar la muestra a analizar, se realizó un estudio de mercado para definir los productos y los sitios de compra. La muestra se conformó por cinco unidades de producto de las siguientes marcas mexicanas: **Aurrerá, Aurrerá Descafeinado, Comercial Mexicana, Combate Supremo, Combate Descafeinado, Gigante, Internacional, Internacional Selecto Descafeinado, Internacional Selecto, Kasinka, Los Portales, Marino Tradicional, Marino 5 Continentes, Mexicano, Nescafé Clásico, Decaf, Diplomat, Diplomat Descafeinado, Ristreto, Blend 50, Dolca, Oro Centenario**; así como las marcas extranjeras: **Folgers, Folgers Descafeinado, Maxwell House, Sanka, Taster's Choice** y **Taster's Choice Descafeinado**, en los tipos puro, descafeinado y con azúcar.

También se incluyeron otras presentaciones de café: capuchino **Nestlé**, capuchino **Benedik**, estilo vienés **Benedik** y lechero de **Café Internacional de Córdoba**.



¿Qué pruebas se realizaron?

El estudio de calidad comprendió dos aspectos: las pruebas organolépticas y las fisicoquímicas.

En las primeras se llevó a cabo un análisis sensorial con un panel de consumidores y otro de expertos, a los cuales se les pidió que evaluaran las características de sabor y aroma del producto preparado y también directamente del frasco usando la siguiente escala:

8 - 10	Excelente
6 - 7	Bueno
5	Regular
4 - 1	Deficiente

En cuanto a las pruebas fisicoquímicas se midió el porcentaje de humedad, cenizas, solubilidad, pH, cafeína, azúcares reductores directos, fécula y plomo.

Marco normativo

Se tomaron como referencias el Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario en Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios, y la Norma Oficial Mexicana NOM-F-139-1981 Café Soluble.

Éstos son los resultados

Café soluble y soluble descafeinado

La muestra se dividió en dos grupos: el café soluble económico de las diversas marcas y sus líneas selectas.

En todos los casos se cumplió con el contenido neto. Sin embargo la información al consumidor se consideró incompleta ya que la mayoría de las muestras no presentó el número de lote.

El análisis fisicoquímico indicó la ausencia de plomo y el cumplimiento con las especificaciones de pH y cenizas; la solubilidad del producto resultó buena. No se detectó presencia de fécula en las marcas analizadas.

En cuanto a contenido de cafeína en el llamado café puro, se detectó que el café soluble **Internacional**, **Internacional Selecto** y **Comercial Mexicana** no cumplen con el mínimo de cafeína requerido por la norma.

En relación con el café soluble descafeinado **Kasinka**, **Aurrerá** e **Internacional Selecto** sobrepasan el máximo de cafeína permitido.

El análisis sensorial evidenció que en general el sabor de los productos nacionales e importados varían de excelente a deficiente, pues estos últimos no presentan el aroma característico del café.

En cuanto al café soluble adicionado con azúcar, la única marca analizada fue **Dolca** que obtuvo una calificación global de excelente.

Café tipo capuchino, lechero y vienés

Se encontraron cuatro productos con características fisicoquímicas y sensoriales diferentes, las cuales entre sí no son comparables. Cabe aclarar que no existe normatividad para dichos productos, razón por la cual su aceptación depende del gusto personal.

El café y su historia

Algunos documentos árabes que datan de aproximadamente 900 años A.C., hablan ya de la existencia del café. En México, se cree que los primeros cafetos provenían de la isla de Cuba, y que el estado de Veracruz fue la primera región de la República Mexicana donde se cultivó esta planta.

Existen cerca de 60 especies de cafetos; en nuestro país se cultiva la *coffea arábica* y la *coffea canephora*. La primera de ellas es la que tiene una mayor distribución en el territorio nacional, y se considera de mayor importancia por su calidad y valor en los mercados nacional e internacional.

Los estados mexicanos que cultivan el cafeto son: San Luis Potosí, Querétaro, Hidalgo, Puebla, Veracruz, Tabasco y la vertiente del Océano Pacífico que incluye a Nayarit, Jalisco, Colima, Guerrero, Oaxaca y Chiapas.

El café soluble

La fabricación de un buen café soluble requiere de un estricto control de selección del grano y de la mezcla adecuada de las diferentes variedades de café. Posteriormente se realiza el tueste y la molienda de la mezcla seleccionada. El café que ya ha sido tostado y molido es colocado en coladores por los cuales fluye una corriente de agua hirviendo para alcanzar de esta manera un concentrado de café. Finalmente, mediante un proceso de deshidratación de este concentrado se obtienen los gránulos del café soluble.

Proceso de descafeinado

La cantidad de cafeína en los granos de café depende de la variedad de éstos. No obstante es posible descafeinar el café mediante diversos métodos como son los solventes, agua o dióxido de carbono, previos al tostado del grano.

	MARCA	
	ORIGEN	
	CONTENIDO NETO DECLARADO (g)	
	CONTENIDO NETO VERIFICADO (g)	
	INFORMACION AL CONSUMIDOR	
ANALISIS FISICO-QUIMICO	HUMEDAD (4% máx.)	
	CENIZAS (11% máx.)	
	SOLUBILIDAD (%)	
	pH (4.4 – 5.5)	
	CAFEINA (2% mín.)	
	% AZUCARES REDUCTORES DIRECTOS	
	FECULA (negativo)	
	PLOMO (negativo)	
ANALISIS SENSORIAL	SABOR	
	AROMA	
	COLOR	
	EVALUACION GLOBAL	
	PRECIO UNITARIO N$ (*)	
	PRECIO POR 100 g N$ (*)	

* Precios investigados en noviembre de 1992.

CAFE SOLUBLE

Nescafé Ristreto	Taster's Choice	Diplomat	Folgers	Combate Supremo	Oro Centenario	Los Portales	Marino 5 Continentes	Maxwell House	Internacional Selecto
México	E.U.	México	E.U.	México	México	México	México	E.U.	México
100	56.70	100	56.70	50	100	100	100	113.40	200
101.44	57.01	100.58	59.53	51.69	103.31	106.31	103.01	114.52	212.49
Completa	Incompleta	Completa	Incompleta	Incompleta	Incompleta	Incompleta	Incompleta	Incompleta	Incompleta
☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	◧	■	☐
☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	◨
☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	◨
☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	◨
Negativo	Negativo	Negativo	Negativo	Negativo	Negativo	Negativo	Negativo	Negativo	Negativo
Negativo	Negativo	Negativo	Negativo	Negativo	Negativo	Negativo	Negativo	Negativo	Negativo
◧	☐	◧	◧	■	■	■	■	■	■
◧	◧	◧	■	■	■	■	■	◧	■
☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
98	**98**	**97**	**96**	**95**	**95**	**95**	**94**	**94**	**82**
4.85	9.39	4.85	6.49	2.66	3.95	3.75	4.33	7.25	6.60
4.78	16.47	4.82	10.90	5.14	3.82	3.52	4.20	6.33	3.10

☐ EXCELENTE
◧ BIEN
■ REGULAR
■ DEFICIENTE

CAFE SOLUBLE

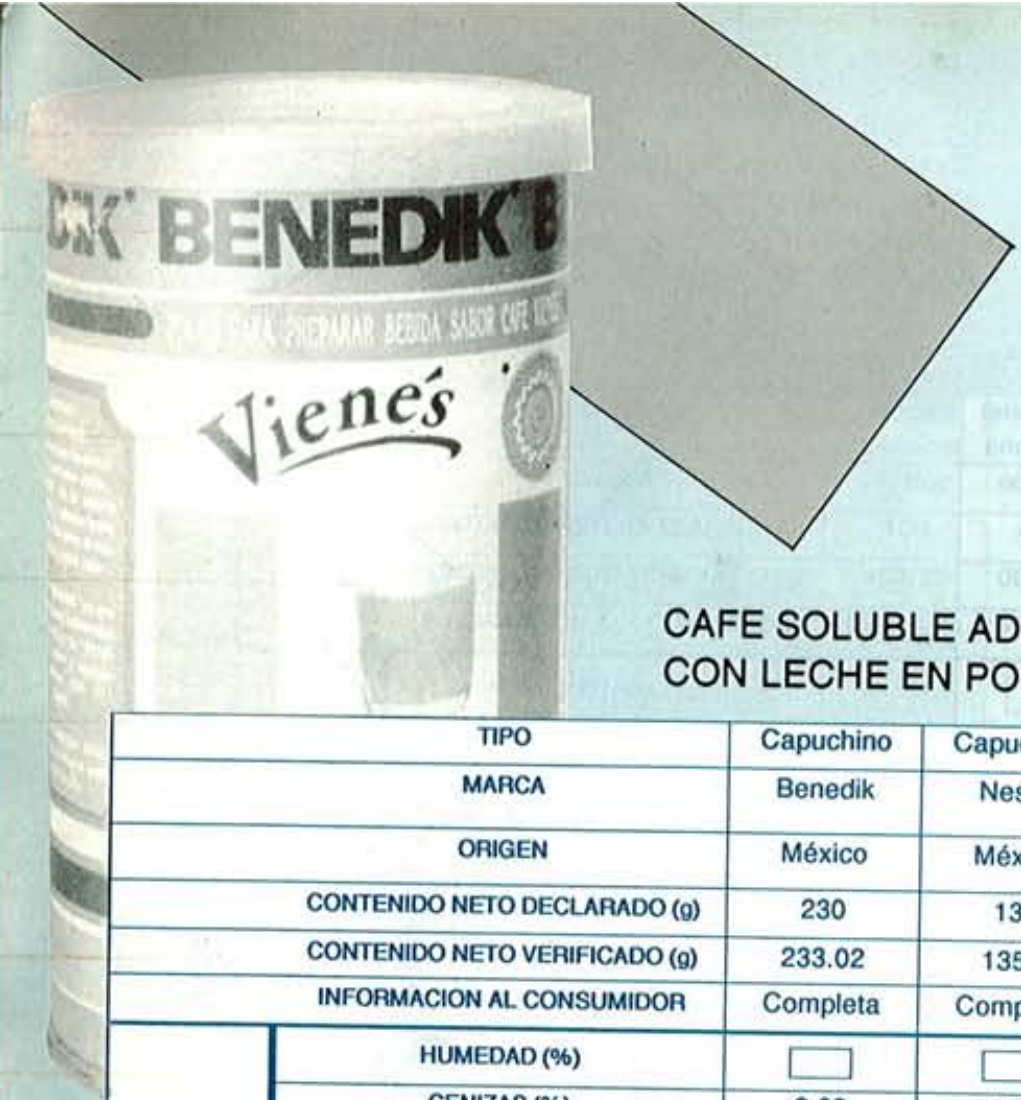
	MARCA	Nescafé Clásico	Mexicano	Gigante	Marino Tradicional
	ORIGEN	México	México	México	México
	CONTENIDO NETO DECLARADO (g)	100	100	200	50
	CONTENIDO NETO VERIFICADO (g)	103.33	100.64	194.27	49.32
	INFORMACION AL CONSUMIDOR	Completa	Completa	Completa	Incompleta
ANALISIS FISICO-QUIMICO	HUMEDAD (4% máx.)	☐	☐	☐	◧
	CENIZAS (11% máx.)	☐	☐	☐	☐
	SOLUBILIDAD (%)	☐	☐	☐	☐
	pH (4.4 - 5.5)	☐	☐	☐	☐
	CAFEINA (2% mín.)	☐	☐	☐	☐
	% AZUCARES REDUCTORES DIRECTOS	☐	☐	☐	☐
	FECULA (negativo)	Negativo	Negativo	Negativo	Negativo
	PLOMO (negativo)	Negativo	Negativo	Negativo	Negativo
ANALISIS SENSORIAL	SABOR	◧	■	◧	◧
	AROMA	◧	■	■	■
	COLOR	☐	☐	☐	☐
	EVALUACION GLOBAL	98	94	92	92
	PRECIO UNITARIO N$ (*)	4.15	3.70	5.49	2.04
	PRECIO POR 100 g N$ (*)	4.01	3.67	2.82	4.13

* Precios investigados en noviembre de 1992.

☐ EXCELENTE ◧ REGULAR

◧ BIEN ■ DEFICIENTE

	Internacional	Aurrerá	Comercial Mexicana
	México	México	México
	200	200	200
	198.17	221.77	205.90
	Incompleta	Incompleta	Incompleta
	☐	☐	◧
	◧	☐	■
	☐	☐	☐
	☐	☐	☐
	■	■	■
	■	■	■
	Negativo	Negativo	Negativo
	Negativo	Negativo	Negativo
	■	■	■
	■	■	■
	☐	☐	☐
	85	83	81
	5.90	6.35	5.25
	2.97	2.86	2.54



CAFE SOLUBLE ADICIONADO CON LECHE EN POLVO

TIPO		Capuchino	Capuchino	Lechero	Vienés
MARCA		Benedik	Nestlé	Café Lechero	Benedik
ORIGEN		México	México	México	México
CONTENIDO NETO DECLARADO (g)		230	135	100	230
CONTENIDO NETO VERIFICADO (g)		233.02	135.8	129.46	234.8
INFORMACION AL CONSUMIDOR		Completa	Completa	Incompleta	Completa
ANALISIS FISICO-QUIMICO	HUMEDAD (%)	☐	☐	☐	☐
	CENIZAS (%)	2.60	4.97	4.08	2.24
	SOLUBILIDAD (%)	☐	☐	☐	☐
	pH	☐	☐	☐	☐
	PROTEINA (%)	4.55	14.26	5.55	3.85
	GRASA (%)	16.95	10.97	20.14	14.28
	CAFEINA (%)	1.85	0.50	0.71	1.82
	FECULA (negativo)	Negativo	Negativo	Negativo	Negativo
	PLOMO (negativo)	Negativo	Negativo	Negativo	Negativo
ANALISIS SENSORIAL	SABOR	◧	◧	◧	◧
	AROMA	☐	☐	☐	☐
	COLOR	☐	☐	☐	☐
PRECIO UNITARIO N$ (*)		6.30	9.90	3.90	6.30
PRECIO POR CADA 100 g N$ (*)		2.70	7.30	3.01	2.68

* Precios investigados en noviembre de 1992.

☐ EXCELENTE ◧ REGULAR

◧ BIEN ■ DEFICIENTE

CAFE CON AZUCAR

	MARCA	Dolca
	ORIGEN	México
	CONTENIDO NETO DECLARADO (g)	100
	CONTENIDO NETO VERIFICADO (g)	103.57
	INFORMACION AL CONSUMIDOR	Incompleta
ANALISIS FISICO-QUIMICO	HUMEDAD (4% máx.)	☐
	CENIZAS (11% máx.)	☐
	SOLUBILIDAD (%)	☐
	pH (4.4 - 5.5)	☐
	CAFEINA (1.4% min.)	☐
	% AZUCARES REDUCTORES DIRECTOS	☐
	FECULA (negativo)	Negativo
	PLOMO (negativo)	Negativo
ANALISIS SENSORIAL	SABOR	◧
	AROMA	◧
	COLOR	☐
	EVALUACION GLOBAL	98
	PRECIO UNITARIO N$ (*)	3.80
	PRECIO POR 100 g N$ (*)	3.66

* Precios investigados en noviembre de 1992.

☐ EXCELENTE ◧ REGULAR
◧ BIEN ■ DEFICIENTE

MARCA		
ORIGEN		
CONTENIDO NETO DECLARADO (g)		
CONTENIDO NETO VERIFICADO (g)		
INFORMACION AL CONSUMIDOR		
ANALISIS FISICO-QUIMICO	HUMEDAD (4% máx.)	
	CENIZAS (11% máx.)	
	SOLUBILIDAD (%)	
	pH (4.4 - 5.5)	
	CAFEINA (0.3% máx.)	
	AZUCARES REDUCTORES	
	FECULA (negativo)	
	PLOMO (negativo)	
ANALISIS SENSORIAL	SABOR	
	AROMA	
	COLOR	
EVALUACION GLOBAL		
PRECIO UNITARIO N$ (*)		
PRECIO POR 100 g N$ (*)		

* Precios investigados en noviembre de 1992.

CAFE SOLUBLE DESCAFEINADO

Decaf	Diplomat	Folgers	Taster's Choice	Sanka	Kasinka	Combate	Aurrerá	Internacional Selecto
México	México	E.U.	E.U.	E.U.	México	México	México	México
100	100	56.70	56.70	113.35	100	50	200	200
100.67	99.51	58.65	57.53	115.14	102.95	53.34	205.48	210.11
Completa	Completa	Incompleta	Incompleta	Incompleta	Incompleta	Incompleta	Incompleta	Incompleta
Negativo	Negativo	Negativo	Negativo	Negativo	Negativo	Negativo	Negativo	Negativo
Negativo	Negativo	Negativo	Negativo	Negativo	Negativo	Negativo	Negativo	Negativo
98	**98**	**97**	**97**	**92**	**92**	**92**	**87**	**78**
5.15	4.60	6.43	10.15	7.79	4.69	2.54	6.35	9.25
5.11	4.62	10.96	17.64	6.76	4.55	4.76	3.09	4.40

EXCELENTE
BIEN
REGULAR
DEFICIENTE

CAFE SEMIDESCAFEINADO

MARCA		Blend 50
ORIGEN		México
CONTENIDO NETO DECLARADO (g)		100
CONTENIDO NETO VERIFICADO (g)		100.17
INFORMACION AL CONSUMIDOR		Completa
ANALISIS FISICO-QUIMICO	HUMEDAD (4% máx.)	☐
	CENIZAS (11% máx.)	☐
	SOLUBILIDAD (%)	☐
	pH (4.4 - 5.5)	☐
	CAFEINA (1.6 - 2.0%)	☐
	AZUCARES REDUCTORES	☐
	FECULA (negativo)	Negativo
	PLOMO (negativo)	Negativo
ANALISIS SENSORIAL	SABOR	◧
	AROMA	◧
	COLOR	☐
EVALUACION GLOBAL		98
PRECIO UNITARIO N$ (*)		5.20
PRECIO POR 100 g N$ (*)		5.19

* Precios investigados en noviembre de 1992.

☐ EXCELENTE ◧ REGULAR

◧ BIEN ■ DEFICIENTE